Niveau(x) d'enseignement: 1 Numéro EDUQ : 8370380
Centre d'intérêt: 26f

Fournier, Benoît.

Programme de développement Elèves déficients mentaux : formation au travail : aide-concierge / [Benoît Fournier ; pour la Commission scolaire régionale du Golfe]. -- [Québec] : Direction régionale du développement pédagogique, 1981.
[151] f. ; 36 cm. -- (Document de travail / Service de l'adaptation scolaire du Québec)

La couv. porte en outre: Projet-pilote, D.M. #32. Bibliogr.: f. 6.

Cote Dewey: / Cote LC: /

Descripteur(s): *Déficient mental *Intégration sociale *Formation professionnelle *Milieu de travail *Accès à l'emploi *Primaire (Niveau) *Secondaire (Niveau)

Identificateur(s) de sujet: *Aide-concierge *Concierge

Le présent programme de formation au travail constitue une première instrumentation pédagogique dans le domaine de l'adaptation scolaire. Il a été développé tout spécialement pour les élèves déficients mentaux moyens. Il vise à rendre l'élève autonome quant aux habiletés et connaissances requises dans la tâche d'aide-concierge. Les buts de ce programme sont de trois ordres: maîtrise d'habiletés, développement d'attitudes et acquisition de connaissances. Il a été réalisé à partir de l'observation de divers comportements et habiletés d'élèves déficients mentaux moyens dans un milieu de travail normal.

Le programme proposé est structuré en fonction de huit objectifs généraux; pour chacun, il présente des objectifs terminaux, des objectifs intermédiaires et les éléments de contenu notionel correspondants. Les objectifs généraux sont les suivants: 1. acquérir les aptitudes et les connaissances propres à l'aide-concierge; 2. acquérir les attitudes sollicitées par le travail d'aide-concierge; 3. reconnaître les produits et équipements servant à la conciergerie; 4. entretenir les équipements de nettoyage; 5. entretenir les équipements sanitaires d'édifices publics; 6. entretenir les ameublements et accessoires; 7. entretenir les planchers et les murs; 8. entretenir une cantine ou une cafétéria.

Type de document: d
Financement: Bénéficiaire - Commission scolaire du Golfe
Organisme(s) source(s) - MEQ-DGDP
Programme(s) de subvention - Projet-pilote
Auteur de l'analyse: jr

FOURNIER, Benoît

"Programme de développement élèves déficients mentaux: formation au travail: aide-concierge".

D.M. #32 Projet-pilote

Sept-Îles, le 4 septembre 1981.

Monsieur Guy Perreault,
Directeur
Service de l'Adaptation Scolaire,
1035, rue de la Chevrotière,
Complexe G. 11e étage.
Ste-Foy. Québec.

OBJET: Programme de développement,
Commission Scolaire Régionale du Golfe,
Août 1981.

Monsieur,

Vous trouverez ci-inclus, deux(2) copies du rapport final sur le projet-pilote expérimenté par la commission scolaire citée en objet.

Veuillez agréer, Monsieur, l'expression de nos meilleurs sentiments.

La Direction régionale de la Côte-nord,

Thérèse Brousseau

Thérèse Brousseau, responsable
Adaptation scolaire.

TB/mml

106, rue Napoléon, 2e étage, SEPT-ILES, (Québec) G4R 3L7

217

DIRECTION REGIONALE DU
DEVELOPPEMENT PEDAGOGIQUE

PROGRAMME DE DEVELOPPEMENT

ELEVES DEFICIENTS MENTAUX

VOLET: FORMATION AU TRAVAIL

FASCICULE: AIDE-CONCIERGE

DIRECTION DES PROGRAMMES
SERVICE DE L'ADAPTATION SCOLAIRE

FEVRIER 1981

DOCUMENT DE TRAVAIL

TABLE DES MATIERES

AVANT-PROPOS

		Page
I.	INTRODUCTION: Perspectives nouvelles en déficience mentale.	1
II.	ORIENTATIONS GENERALES privilégiées par le programme	2
	. Valeurs	2
	. Fondements	2
	. Objectif global	2
	. Buts	2
III.	APPROCHE PEDAGOGIQUE	3
IV.	STRUCTURE DU PROGRAMME	4
V.	EVALUATION	5
VI.	BIBLIOGRAPHIE	6

AVANT-PROPOS

Le présent programme de formation au travail constitue une première instrumentation pédagogique dans le domaine de l'adaptation scolaire. Il a été développé tout spécialement pour les élèves déficients mentaux moyens; il s'adresse d'une façon générale à tous ceux qui interviennent auprès de ces élèves et plus particulièrement aux enseignants et aux parents dont la participation est essentielle.

Ce programme a été réalisé à partir de l'observation de divers comportements et habiletés d'élèves mentaux moyens dans un milieu de travail normal.

Il fait suite à lre revision et à l'intégration des données fournies par douze (12) commissions scolaires de différentes régions du Québec qui ont participé à l'expérimentation et à l'enrichissement d'un document intitulé: PROGRAMME D'ETUDE POUR ELEVES DEFICIENTS MENTAUX.

La réalisation de ce programme a été rendue possible grâce à la précieuse collaboration de divers agents d'éducation auxquels la Direction générale du développement pédagogique exprime ses meilleurs remerciements.

1 . INTRODUCTION: Perspectives nouvelles en déficience mentale.

Au cours des dernières années, la porte de l'école s'est ouverte plus grande à l'accueil des élèves déficients mentaux moyens. La mentalité sociale a évolué dans le sens d'une plus grande acceptation (c.f. LES ELEVES DEFICIENTS MENTAUX A L'ECOLE, Direction des programmes, Service de l'adaptation scolaire, septembre 1980).

Des recherches et études récentes concernant les possibilités de ces élèves démontrent clairement qu'ils possèdent des ressources jusqu'ici ignorées, qui ne demandent qu'à être exploitées. Malgré ces richesses latentes, on n'a pas souvent fourni les stimuli nécessaires à l'actualisation du potentiel de ces élèves, ni placé ces derniers en situation de se développer le plus normalement possible.

L'intérêt manifesté par les personnes étroitement engagées auprès de ces élèves exige une plus grande précision des objectifs d'apprentissage et des contenus de programmes. L'enseignant exprime ou ressent le besoin d'être soutenu par une démarche pédagogique mieux adaptée et mieux structurée, de systématiser son enseignement en vue d'offrir une formation séquentielle et individualisée et ce, dans l'entier respect du rythme d'apprentissage de chacun de ces élèves.

A la suite de cette analyse et de ces considérations un programme pédagogique caractérisé par une conceptualisation unifiée visant le développement intégral de l'élève déficient mental moyen a été élaboré.

Le présent programme de formation au travail sur l'acquisition et le développement d'habiletés de base de la vie quotidienne et se situe dans un ensemble de programmes répartis en trois volets: LA FORMATION GENERALE, LA FORMATION AUX TRAVAUX PRATIQUES et L'INSERTION A LA VIE COMMUNAUTAIRE.

Le présent document constitue un des fascicules du volet de la Formation au travail.

11 ORIENTATIONS GENERALES PRIVILEGIEES PAR LE PROGRAMME

VALEURS DU PROGRAMME

Le programme de formation au travail fait siennes les valeurs prônées par l'ECOLE QUEBECOISE; il favorise notamment chez l'élève la confiance en soi, l'adaptation à son environnement, le respect des autres et la préparation au travail.

LES FONDEMENTS SUIVANTS ONT SERVI D'ASSISES AU PRESENT PROGRAMME

La personne déficiente mentale, comme la majorité des citoyens, doit pouvoir exercer un certain choix quant à l'emploi. Elle a le droit de choisir un emploi qui satisfera à la fois son besoin de se sentir productive et son besoin de sécurité financière.

La personne déficiente mentale qui accomplit une tâche a droit à la même rémunération que le travailleur "normal" qui accomplit une tâche identique et non seulement à une rémunération symbolique.

Le fait de placer le jeune déficient mental dans des situations d'apprentissage concrètes et normalisantes engendrera chez lui des comportements conformes aux comportements des autres travailleurs.

OBJECTIF GLOBAL DU PROGRAMME

Rendre l'élève autonome quant aux habil :és et connaissances requises dans la tâche d'aide-concierge.

BUTS DU PROGRAMME

Les buts de ce programme sont de trois (3) ordres: maîtrise d'habiletés, développement d'attitudes et acquisition de connaissance:

- développer des habiletés élémentaires relatives aux exigences de la vie quotidienne en milieu de travail.

- développer des attitudes minimales de confiance en soi, de désir d'apprendre et de fierté d'agir par soi-même.

- acquérir des connaissances en étroite liaison avec les exigences de la vie de tous les jours.

III . APPROCHE PEDAGOGIQUE: .

Le programme propose une approche qui met d'abord l'accent sur la maîtrise des habiletés de base requises chez un aide-concierge.

Cette maîtrise implique le développement d'attitudes et l'acquisition de connaissances sous-jacentes. Par exemple, l'élève qui apprend à nettoyer seul (habiletés) développe une confiance en soi et une fierté d'agir par lui-même (attitudes) et acquiert certaines notions relatives aux tâches d'un aide-concierge (connaissances).

Ce programme appelle une pédagogie individualisée. L'enseignant aura à décomposer les objectifs intermédiaires en sous-objectifs (analyse de tâches). Il aura à observer chacun des élèves et à les situer par rapport aux habiletés formulées dans le programme.

IV STRUCTURE DU PROGRAMME

Après avoir formulé l'intention dominante du programme dans l'objectif global, cinq objectifs généraux délimitent les secteurs d'application:

Objectif général 1.0	Acquérir les aptitudes et les connaissances propres à l'aide-concierge.
Objectif général 2.0	Acquérir les attitudes sollicitées par le travail d'aide-concierge.
Objectif général 3.0	Reconnaître les produits et équipements servant à la conciergerie.
Objectif général 4.0	Entretenir les équipements de nettoyage.
Objectif général 5.0	Entretenir les équipements sanitaires d'objectifs publiques.
Objectif général 6.0	Entretenir les ameublements et accessoires d'édifices publics.
Objectif général 7.0	Entretenir les planchers et les murs d'édifices publics.
Objectif général 8.0	Entretenir une cuisine ou une cafétéria.

Un certain nombre d'objectifs terminaux permettent l'atteinte de chacun des objectifs généraux en les explicitant.

Les objectifs intermédiaires décrivent un comportement ou un résultat d'apprentissage favorisant l'atteinte d'un objectif terminal.

Enfin, certains objectifs intermédiaires s'accompagnent de contenus notionnels qui constituent des voies intéressantes pour faciliter l'action pédagogique.

V. EVALUATION:

Puisque l'évaluation doit faire partie intégrante de l'enseignement et du processus d'apprentissage, tous les objectifs intermédiaires et terminaux de ce programme seront évalués de façon individuelle et continue.

Dans ce contexte, l'observation rigoureuse de l'évolution des comportements de l'élève de même que le choix judicieux de mises en situation s'imposent pour respecter le rythme d'apprentissage de chacun.

Definis de façon précise, les objectifs du programme devraient faciliter l'évaluation formative et sommative des élèves.

L'évaluation formative a pour objet le pas-à-pas de l'apprentissage et guide l'enseignant dans ses interventions quotidiennes. Cette évaluation porte sur les objectifs intermédiaires et sur les sous-objectifs. Elle se fait à l'aide d'une grille qui précise les stades d'autonomie de l'élève dans sa performance: performance non-acquise, effectuée avec l'aide de l'adulte, effectuée sur demande de l'adulte ou enfin effectuée de sa propre initiative et sans aucune aide.

L'évaluation sommative s'effectue au terme d'une séquence d'activités d'apprentissage. Elle porte sur les objectifs terminaux et permet de déterminer si ceux-ci sont acquis, en voie d'acquisition ou non acquis.

VI BIBLIOGRAPHIE

ANDERSON, Daniel E.
HODSON, Gary D.
JONES, Willard G.
Instructional programming for the handicapped student.

BLOOM, Benjamin S.
et collaborateurs
Taxonomie des objectifs pédagogiques
Tome I: Domaine cognitif. Traduit par Marcel Lavallée. P.U.Q.
Montréal 1975, 232 p.

HARING, G. Norris
SCHIEFELBUSCH, L. Richard
Teaching spécial children
McGraw-Hill Book Company
U.S.A. 1976, 417 p.

HARROW, Anita J.
Taxonomie des objectifs pédagogiques.
Tome 3: Domaine psychomoteur. Traduit par Marcel Lavallée. P.U.Q.
Montréal, 1977, 125 p.

KOHLER, Claude
Jeunes déficients mentaux.
Charles Dessart, Bruxelle 1967, 445p.

KRATHWOHL, D.R.
BLOOM, B.S. et
MASIA, B.B.
Taxonomie des objectifs pédagogiques.
Tome 2: Domaine affectif. Traduit par Marcel Lavallée. P.U.Q.
Montréal, 1976, 231 p.

NIMISTERE DE L'EDUCATION
Cadre relatif à l'élaboration des programmes et des guides pédagogiques.
Direction générale du développement pédagogique.

MINISTERE DE L'EDUCATION
Guide docimologique. D.G.D.P.
Direction de la mesure et de l'évaluation des apprentissages.
Québec, 1977.

MINISTERE DE L'EDUCATION
L'école s'adapte à son milieu.
Enoncé de politique sur l'école en milieu économiquement faible, 1980.

MINISTERE DE L'EDUCATION
Série mesure et évaluation. Service général des moyens d'Enseignement et Editeur officiel du Québec,
Québec 1975.

	Programmes institutionnels en français de différentes commissions scolaires du Québec.
Vocational education programming for the handicapped by the council of administrators of special education incorporated	Vocational program objectives, in service desings for regular education teachers and extensive bibliography.
PROVINCE OF MANITOBA DEPARTMENT OF EDUCATION	A practical guide for the administration of the program for trainable and/ or multiply-handicapped and mentally retarded persons, 1980.
THE DOWN'S SYNDROME PROGRAMS Prepared by Valentine Dmitriev Program Coordinator	The Model Preschool Center for Handicapped Children Experimental Education Unit. College of Education ans Child Development and Mental Retardation Center University of Washington, Seattle, Washington. Dr. Alice H. Hayden, Project Director (septembre 1976).
COMMISSION SCOLAIRE REGIONALE DU BAS ST-LAURENT Ecole Mgr Blanche	Monographie de travail, aide-nettoyeur cahier de l'élève
FILION DENIS C.P. 7161 Charlesbourg, Québec G1G 5E5	Techniques, théories, pratiques sur la conciergerie pour le responsable et le préposé à l'entretien ménager d'édifices publics, 194 p.
REVUE ACTION	Action, administration et techniques de conciergerie. Volume I, Numéro 7, mars 1978, 30 p.

OBJECTIF GENERAL I

ACQUERIR LES APTITUDES ET LES CONNAISSANCES PROPRES A L'AIDE CONCIERGE:

Apprendre à vivre sécuritairement implique l'acquisition d'habitudes de base, la création d'attitudes et le développement d'habiletés relatives à une bonne pratique de la sécurité au travail.

Lui conférer cette bonne pratique c'est, par le fait même, lui permettre l'accès à la plupart des endroits de vie y compris le marché du travail.

Pour rencontrer les exigences de cet objectif, l'enseignant devra lui apprendre à demander de l'aide à d'autres personnes plus renseignées s'il est confronté à des situations trop difficiles.

Une bonne pratique de la sécurité est aussi interreliée à la compréhension des signes et des symboles fonctionnels qu'à des produits avertissant de certains dangers.

Le monde du travail attendra de cet élève qu' l assure sa propre sécurité et qu'il porte attention à celle des autres.

OBJECTIF GENERALE 1.0 :	ACQUERIR LES APTITUDES ET LES CONNAISSANCES PROPRE A L'AIDE-CONCIERGE

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
1.1 OBSERVER LES REGLES DE SECURITE PREVUES DANS LA TACHE.	1.1.1 Identifier les règles de sécurité prévues.	Les règles de sécurité prévues.
	1.1.2 Expliquer dans ses propres mots les principales règles de sécurité prévues.	Les règles de sécurité prévues.
	1.1.3 Eviter de se placer dans une situation dangereuse.	Les situations dangereuses.
	1.1.4 Eviter le placement des autres dans une situation dangereuse.	Les situations dangereuses.

OBJECTIF GENERALE 1.0 : ACQUERIR LES APTITUDES ET LES CONNAISSANCES PROPRE A L'AIDE-CONCIERGE

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
1.2 UTILISER LES SYMBOLES COURANTS.	1.2.1 Reconnaître les symboles internationaux.	Panneaux de signalisation, sortie, entrée, toilette hommes, femmes, handicapés.
	1.2.2 Identifier les principales consignes écrites.	Idem, mais, écrites.
	1.2.3 Identifier les symboles des produits d'entretien à employer.	Symboles.

OBJECTIF GENERALE 1.0 : ACQUERIR LES APTITUDES ET LES CONNAISSANCES PROPRE A L'AIDE-CONCIERGE

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
1.3 EXPLIQUER LES REGLEMENTS EXIGES PAR L'EMPLOYEUR.	1.3.1 S'informer auprès de l'employeur des règlements de l'entreprise.	Règlements de l'entreprise.
	1.3.2 Expliquer en ses mots les règlements de l'entreprise.	Idem.
	1.3.3 Questionner pour une meilleure compréhension.	Idem.
	1.3.4 Accepter l'application des règlements.	

OBJECTIF GENERALE 1.0: ACQUERIR LES APTITUDES ET LES CONNAISSANCES PROPRE A L'AIDE-CONCIERGE

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
1.4 RESPECTER SON HORAIRE DE TRAVAIL.	1.4.1 Identifier l'heure du début du travail.	Horaire de travail.
	1.4.2 Identifier l'heure de fermeture.	Idem.
	1.4.3 Identifier le temps de la pause-café.	Idem.
	1.4.4 Identifier le temps accordé pour le repas.	Idem.
	1.4.5 Identifier les jours de travail durant la semaine.	Idem.
	1.4.6 Distinguer: jours de fête, congés statulaires et vacances.	Jours de fête Congés statulaires Vacances

OBJECTIF GENERALE 1.0 : ACQUERIR LES APTITUDES ET LES CONNAISSANCES PROPRES A L'AIDE-CONCIERGE

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
1.5 DECRIRE LES CONDITIONS PHYSIQUES RATTACHEES A L'EMPLOI D'AIDE-CONCIERGE.	1.5.1 Distinguer si c'est un travail à l'intérieur ou à l'extérieur.	Intérieur, extérieur.
	1.5.2 Distinguer si c'est un travail dans un endroit chaud ou froid.	Chaud, froid.
	1.5.3 Distinguer si c'est un travail dans un lieu humide ou sec.	Humide, sec.
	1.5.4 Distinguer s'il y a des bruits et/ou vibrations.	Bruits, vibrations, fréquences, intensité.
	1.5.5 Distinguer s'il y a ou pas des risques de blessures.	Danger, blessures.
	1.5.6 Reconnaître l'atmosphère ambiante.	Vapeurs, odeurs, atmosphère toxique.
	1.5.7 Identifier les principales activités physiques rattachées à l'emploi.	Soulever, porter, pousser, tirer, grimper, garder son équilibre, se pencher, s'agenouiller, s'accroupir, ramper, tendre les bras, manipuler,

OBJECTIF GENERALE 1.0 : ACQUERIR LES APTITUDES ET LES CONNAISSANCES PROPRE A L'AIDE-CONCIERGE.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
1.5 DECRIRE LES CONDITIONS PHYSIQUES RATTACHEES A L'EMPLOI D'AIDE-CONCIERGE.		travailler avec les doigts, parler, entendre, voir.
	1.5.8 Identifier la force physique exigée.	Force physique.

OBJECTIF GENERALE 1.0 : ACQUERIR LES APTITUDES ET LES CONNAISSANCES PROPRE A L'AIDE-CONCIERGE

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
.6 TRAVAILLER LE SOIR OU LE JOUR.	1.6.1 Reconnaître que le travail s'exécute le jour ou le soir.	Horaire de travail.

OBJECTIF GENERALE 1.0 : ACQUERIR LES APTITUDES ET LES CONNAISSANCES PROPRES A L'AIDE-CONCIERGE.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
1.7 ACCOMPLIR UN SEUL GENRE DE TRAVAIL.	1.7.1 Distinguer les genres de travail. 1.7.2 Reconnaître qu'un seul genre de travail peut être exécuté.	Genre de travail. Idem.

OBJECTIF GÉNÉRAL 1

ACQUERIR LES ATTITUDES SOLLICITEES PAR LE TRAVAIL D'AIDE-CONCIERGE:

Il est essentiel de reconnaître que l'élève déficient mental moyen, par un enseignement approprié, peut devenir un travailleur productif dans une entreprise.

Une approche réaliste assurera le développement d'habiletés sociales nécessaires à son acceptation dans un groupe de travail.

Développer des habiletés sociales à cet effet implique la création d'habitudes relatives à l'établissement et au maintien de relations satisfaisantes entre employé, employeur - employeur, employé.

OBJECTIF GENERALE 2.0 : ACQUERIR LES ATTITUDES SOLLICITEES PAR LE TRAVAIL D'AIDE-CONCIERGE.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
2.1 RETENIR LA CONFIANCE DE SON EMPLOYEUR.	2.1.1 Respecter les engagements envers son employeur. 2.1.2 Démontrer de l'autonomie dans l'accomplissement du travail demandé.	Respect des engagements. Autonomie au travail.

OBJECTIF GENERALE 2.0 : ACQUERIR LES ATTITUDES SOLLICITEES PAR LE TRAVAIL D'AIDE-CONCIERGE.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
2.2 ETABLIR UN CLIMAT DE CONFIANCE AVEC SON EMPLOYEUR.	2.2.1 Saluer son employeur aux moments opportuns.	Arrivée, départ, salut, bonjour, au revoir.
	2.2.2 Identifier les exigences de son employeur.	Les exigences de son employeur.
	2.2.3 Accepter les exigences de son employeur.	Les exigences de son employeur.
	2.2.4 Appliquer les exigences de son employeur.	Idem.
	2.2.5 Communiquer avec son employeur selon ses besoins.	Communication avec son employeur.

OBJECTIF GENERALE 2.0 : ACQUERIR LES ATTITUDES SOLLICITEES PAR LE TRAVAIL D'AIDE-CONCIERGE.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
2.3 ENTRETENIR DE COURTES CONVERSATIONS AVEC SES COMPAGNONS DE TRAVAIL.	2.3.1 Saluer ses compagnons de travail à l'arrivée et au départ.	Arrivée, départ, temps approprié, salut, bonjour, au revoir, comment ça va?
	2.3.2 Reconnaître qu'il y a des temps pour la conversation.	Temps autorisé.
	2.3.3 Accepter qu'il y a des temps pour la conversation.	Temps propice. Idem.
	2.3.4 Répondre lorsqu'on lui adresse la parole.	Réponse. Conversation.

OBJECTIF GENERALE 2.0: ACQUERIR LES ATTITUDES SOLLICITEES PAR LE TRAVAIL D'AIDE-CONCIERGE.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
2.4 S'ADRESSER A SON PATRON AVEC RESPECT.	2.4.1 Selon les normes du milieu, parler poliment à l'autorité au travail.	Politesse, savoir-vivre, respect, vocabulaire du milieu, expressions du milieu.

OBJECTIF GENERALE 2.0 : ACQUERIR LES ATTITUDES SOLLICITEES PAR LE TRAVAIL D'AIDE-CONCIERGE.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
2.5 AU BESOIN, COLLABORER AVEC UN AUTRE EMPLOYE.	2.5.1 Au besoin, demander de l'aide. 2.5.2 Démontrer de la disponibilité.	Demande d'aide. Disponibilité.

OBJECTIF GENERALE 2.0 : ACQUERIR LES ATTITUDES SOLLICITEES PAR LE TRAVAIL D'AIDE-CONCIERGE.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
2.6 ADAPTER SON COMPORTEMENT AUX EXIGENCES DU MILIEU.	2.6.1 Identifier les exigences du milieu.	Les exigences du milieu.
	2.6.2 Accepter les exigences du milieu.	Acceptation des exigences du milieu.
	2.6.3 Démontrer son acceptation des exigences du milieu.	Idem.
	2.6.4 Expliquer dans ses propres mots le bien fondé des exigences du milieu.	Le pourquoi.

OBJECTIF GENERALE 2.0 : ACQUERIR LES ATTITUDES SOLLICITEES PAR LE TRAVAIL D'AIDE-CONCIERGE.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
2.7 EXECUTER LES CONSIGNES RECUES DU PATRON.	2.7.1 Ecouter les consignes reçues du patron.	Ecoute.
	2.7.2 Mémoriser les consignes reçues du patron.	Mémorisation.
	2.7.3 Accepter l'exécution des consignes reçues du patron.	Acceptation.
	2.7.4 Au besoin, demander plus d'explications.	Identification au besoin. Non compréhension.

OBJECTIF GENERALE 2.0 : ACQUERIR LES ATTITUDES SOLLICITEES PAR LE TRAVAIL D'AIDE-CONCIERGE.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
2.8 PRODUIRE A UN RYTHME REPONDANT AUX NORMES DE L'EMPLOYEUR SANS QUE LA QUALITE DU TRAVAIL SOIT AFFECTEE.	2.8.1 Fournir régulièrement le rendement demandé. 2.8.2 Persévérer malgré les échecs.	Travail sous pression, relâche, contrat en retard. Echec et persévérance.

OBJECTIF GENERALE 2.0 : ACQUERIR LRES ATTITUDES SOLLICITEES PAR LE TRAVAIL D'AIDE-CONCIERGE.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
2.9 SELON SES CAPACITES, PRODUIRE UNE QUANTITE MAXIMUM DE TRAVAIL.	2.9.1 Identifier les équipements requis pour l'aide-concierge.	Les Equipements requis.
	2.9.2 Utiliser correctement les équipements requis pour l'aide-concierge.	Idem.
	2.9.3 Identifier les matériaux requis pour l'aide-concierge.	Les matériaux requis.
	2.9.4 Utiliser correctement les matériaux requis pour l'aide-concierge.	Idem.
	2.9.5 Développer une méthode personnelle de travail.	Méthode de travail.
	2.9.6 Acquérir la notion de productivité de l'entreprise.	Productivité.
	2.9.7 Acquérir la notion de viabilité de l'entreprise.	Viabilité.
	2.9.8 Expliquer dans ses propres mots l'interrelation entre la productivité de l'individu et la viabilité de l'entreprise.	Productivité versus viabilité de l'entreprise.

OBJECTIF GENERALE 2.0 : ACQUERIR LES ATTITUDES SOLLICITEES PAR LE TRAVAIL D'AIDE-CONCIERGE.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
2.10 TRAVAILLER DANS UNE POSTURE CONVENABLE.	2.10.1 Adopter une position de travail à l'aise.	Posture au travail, distance, équilibre.
	2.10.2 Utiliser les bonnes techniques de manipulation.	Pesanteur, grosseur, portée, poussée, tirer, soulever.
	2.10.3 Utiliser adéquatement ses capacités physiques.	Endurance, constance, persévérance.

OBJECTIF GENERAL 3

L'ELEVE DOIT RECONNAITRE LES PRODUITS ET EQUIPEMENTS SERVANT A LA CONCIERGERIE:

En conciergerie, l'on emploie des produits et des équipements bien spécifiques à ce genre de travail. Il est très important pour le déficient moyen de distinguer ces produits afin d'en faire bon usage. Il en est de même pour les divers équipements.

La connaissance des produits et équipements employés en conciergerie facilitera la tâche de l'élève et la rendra plus propice aux capacités de celui-ci. Cela permettra à l'élève de distinguer le degré de danger de tel ou tel produit par les symboles appropriés.

OBJECTIF GENERALE 3.0 : L'ELEVE DOIT RECONNAITRE LES PRODUITS ET EQUIPEMENTS SERVANT A LA CONCIERGERIE.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
3.1 RECONNAITRE LES PRODUITS UTILISES PAR UN AIDE-CONCIERGE.	3.1.1 Identifier les produits utilisés en conciergerie.	Produits.
	3.1.2 Reconnaître la cire nettoyante.	Cire.
	3.1.3 Reconnaître le nettoyant à cuivre.	Nettoyant à cuivre.
	3.1.4 Reconnaître les solutions nettoyantes.	Solution nettoyante.
	3.1.5 Reconnaître les solutions désinfectantes.	Solution désinfectante.
	3.1.6 Reconnaître les nettoyeurs à sec pour les tapis.	Nettoyage à sec.
	3.1.7 Reconnaître les sacs de plastiques.	Sacs de plastiques.
	3.1.8 Reconnaître le papier de toilette.	Papier de toilette.

OBJECTIF GENERALE 3.0 : L'ELEVE DOIT RECONNAITRE LES PRODUITS ET EQUIPEMENTS SERVANT A LA CONCIERGERIE.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
3.2 RECONNAITRE LES EQUIPEMENTS UTILISES EN CONCIERGERIE.	3.2.1 Identifier les équipements utilisés en conciergerie.	Equipements.
	3.2.2 Reconnaître un aspirateur.	Aspirateur.
	3.2.3 Reconnaître une raclette.	Raclette.
	3.2.4 Reconnaître un grattoir.	Grattoir.
	3.2.5 Reconnaître une machine à laver les murs.	Machine à laver les murs.
	3.2.6 Reconnaître une vadrouille de lavage.	Vadrouille à lavage.
	3.2.7 Reconnaître des boyaux à arroser.	Boyaux d'arrosage.
	3.2.8 Reconnaître des tordeurs avec éponges.	Tordeurs avec éponges.
	3.2.9 Reconnaître des grosses poubelles.	Grosses poubelles.
	3.2.10 Reconnaître des linges de ménage.	Linges de ménage.
	3.2.11 Reconnaître des linges de laine pour polir.	Linges pour polir.
	3.2.12 Reconnaître des éponges.	Eponges.
	3.2.13 Reconnaître des charriots de lavage à deux chaudières.	Charriots de lavage à deux chaudières

OBJECTIF GENERALE 3.0 : L'ELEVE DOIT RECONNAITRE LES PRODUITS ET EQUIPEMENTS SERVANT A LA CONCIERGERIE.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
3.2 RECONNAITRE LES EQUIPEMENTS UTILISES EN CONCIERGERIE.	3.2.14 Reconnaître des escabeaux. 3.2.15 Reconnaître des gants de caoutchouc. 3.2.16 Reconnaître des chaudières. 3.2.17 Reconnaître des balais 3.2.18 Reconnaître des brosses. 3.2.19 Reconnaître des peaux de chameaux.	Escabeaux. Gants de caoutchouc. Chaudières. Balais. Brosses. Peaux de chameaux.

OBJECTIF GENERAL 4

ENTRETENIR LES EQUIPEMENTS DE NETTOYAGE

L'étudiant doit apprendre que l'entretien des équipements de nettoyage nécessite des soins bien particuliers.

En effet, on ne se contentera pas d'un nettoyage de surface il faudra y aller à fond avec des produits appropriés de façon à en éliminer le plus possible les odeurs ou microbes.

OBJECTIF GENERALE 4.0 : ENTRETENIR LES EQUIPEMENTS DE NETTOYAGE.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
.1 DESINFECTER UNE POUBELLE.	4.1.1 Reconnaître le nécessaire requis: charriot de ménage avec grosse poubelle, solution nettoyante et désinfectante. 4.1.2 Enlever le sac de plastique plein de la poubelle. 4.1.3 Attacher le haut du sac de plastique plein par un noeud ou une corde ou un ruban collant fournit à cet effet. 4.1.4 Essuyer attentivement la poubelle avec une solution nettoyante et un linge de ménage ou une éponge. 4.1.5 Placer le sac de plastique neuf dans la poubelle, l'ouvrir grand, replier le haut du sac sur le rebord de la poubelle si nécessaire. 4.1.6 Vider la poubelle du charriot dans l'incinérateur.	Vidage, désinfectage.

OBJECTIF GENERALE 4.0 : ENTRETENIR LES EQUIPEMENTS DE NETTOYAGE.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
4.2 NETTOYER UN CHARRIOT DE LAVAGE.	4.2.1 Connaître le nécessaire requis: boyau avec eau chaude et froide, bassin avec solution nettoyante et désinfectante. 4.2.2 Vider le charriot complétement dans le puisard. 4.2.3 Laver le charriot à l'intérieur et à l'extérieur avec un boyau d'eau tiède, avec un linge ou une éponge trempée dans la solution. 4.2.4 Rincer le charriot avec le boyau d'eau tiède, attentivement. 4.2.5 Essuyer le charriot avec un linge sec et propre ou avec une éponge bien essoré à l'intérieur et à l'extérieur. 4.2.6 Fermer les deux robinets de vidange. 4.2.7 Huiler les roues et joints de l'essoreuse si c'est nécessaire.	Nettoyer, laver, désinfecter.

OBJECTIF GENERAL 5

ENTRETENIR LES EQUIPEMENTS SANITAIRES D'EDIFICES PUBLICS

Les équipements sanitaires exigent un nettoyage spécifique, l'élève devra les reconnaître et accomplir l'entretien exigé par chacun de ces équipements. C'est pourquoi nous les regroupons sous un même thème.

OBJECTIF GENERALE 5.0: ENTRETENIR LES EQUIPEMENTS SANITAIRES D'EDIFICES PUBLICS.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
5.1 NETTOYER UNE DOUCHE.	5.1.1 Connaître le nécessaire requis: charriot de lavage à deux chaudières avec solution nettoyante et désinfectante, linges de ménage, éponge peaux de chamois ou flanelle, gants de caoutchouc. 5.1.2 Tremper un linge de ménage dans une solution nettoyante. 5.1.3 Essorer le linge modérement. 5.1.4 Laver le bain avec [illegible] ouillé en le frottant en entier. 5.1.5 Rincer le bain avec un linge trempé dans une solution et bien essoré. 5.1.6 Laisser sècher quelques minutes. 5.1.7 Imbiber un linge de ménage d'un produit spécial pour nettoyer les robinets. 5.1.8 Frotter les robinets avec ce linge.	Nettoyage, désinfectage, lavage.

OBJECTIF GENERALE 5.0: ENTRETENIR LES EQUIPEMENTS SANITAIRES D'EDIFICES PUBLICS.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
5.1 NETTOYER UNE DOUCHE.	5.1.9 Essuyer les robinets avec un linge sec et doux, genre peau de chamois ou flanette de coton.	

OBJECTIF GENERALE 5.0: ENTRETENIR LES EQUIPEMENTS SANITAIRES D'EDIFICES PUBLICS.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
5.2 NETTOYER UN BAIN.	MEMES OBJECTIFS INTERMEDIAIRES QUE POUR LA DOUCHE.	Nettoyage, désinfectage, lavage.

OBJECTIF GENERALE 5.0: ENTRETENIR LES EQUIPEMENTS SANITAIRES D'EDIFICES PUBLICS.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
5.3 NETTOYER UN MIROIR.	5.3.1 Connaître le nécessaire requis: charriot de lavage à deux chaudières avec solution nettoyante et désinfectante, linges de ménage, éponge, peau de chamois ou flanette, gants de caoutchouc. 5.3.2 Tremper un linge de ménage dans une solution nettoyante. 5.3.3 Essorer le linge modérément. 5.3.4 Laver l'urinoir ave ' ' mouillé en le frottant en entier. 5.3.5 Rincer l'urinoir avec un linge trempé dans une solution et bien essoré. 5.3.6 Laisser sécher quelques minutes. 5.3.7 Essuyer l'urinoir avec un linge sec et doux, genre peau de chamois ou flanelle.	Nettoyage, lavage, désinfectage.

OBJECTIF GENERALE 5.0 : ENTRETENIR LES EQUIPEMENTS SANITAIRES D'EDIFICES PUBLICS.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
5.4 LAVER UNE TOILETTE.	5.4.1 Reconnaître le nécessaire requis: charriot de lavage à deux chaudières avec solution nettoyante et désinfectante, linges de ménage, éponge, peau de chamois ou flanelle, gants de caoutchouc. 5.4.2 Tremper un linge de ménage dans une solution nettoyante, essorer le linge modérément. 5.4.3 Laver la toilette avec un linge mouillé en la frottant en entier. 5.4.4 Rincer la toilette avec un linge trempé dans une solution et bien essoré. 5.4.5 Laisser sècher quelques minutes. 5.4.6 Essuyer avec un linge sec et doux, genre peau de chamois ou flanette.	Lavage, désinfectage.

OBJECTIF GENERALE 5.0: ENTRETENIR LES EQUIPEMENTS SANITAIRES D'EDIFICES PUBLICS.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
5.5. LAVER UN LAVABO.	5.5.1 Connaître le nécessaire requis: charriot de lavage à deux chaudières avec solution nettoyante et désinfectante, linge de ménage, éponge, peau de chamois, gants de caoutchouc. 5.5.2 Laver le lavabo extérieur et intérieur avec un linge ou une éponge mouillée dans une solution nettoyante et désinfectante. 5.5.3 Frotter les tâches attentivement avec un linge ou une éponge trempée dans un produit récurant. 5.5.4 Rincer le lavabo avec l'eau du robinet. 5.5.5 Essuyer avec un linge humide et laisser sècher. 5.5.6 Astiquer les robinets avec un linge trempé dans un produit approprié. 5.5.7 Essuyer les robinets avec une peau de chamois pour faire reluire.	Nettoyage, astiquage, frottage.

ENTRETENIR LES AMEUBLEMENTS ET ACCESSOIRES D'EDIFICES PUBLICS

Etant donné la diversité des ameublements que l'on retrouve dans les édifices publics, il est bon que l'élève apprenne comment nettoyer chacun de ses équipements selon sa texture en employant le bon produit.

Exemple: Un meuble de bois n'exige pas les mêmes soins qu'une chaise en cuir.

Il doit savoir comment s'y prendre en employant le moins de temps possible.

OBJECTIF GENERALE 6.0 : ENTRETENIR LES AMEUBLEMENTS ET ACCESSOIRES D'EDIFICES PUBLICS.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
.1 NETTOYER UN OBJET EN CUIVRE.	6.1.1 Connaître le nécessaire requis: produit pour nettoyer le cuivre, linges de ménage, chaudière avec solution nettoyante et désinfectante. 6.1.2 Tremper son linge dans la solution nettoyante. 6.1.3 Essorer son linge modérément. 6.1.4 Laver l'objet en le frottant en entier. 6.1.5 Rincer l'objet avec un linge trempé dans la solution et assez essoré. 6.1.6 Imbiber le linge dans un produit spécial pour nettoyer le cuivre. 6.1.7 Frotter l'objet entièrement. 6.1.8 Laisser sécher l'objet quelques minutes. 6.1.9 Essuyer l'objet avec un linge sec et doux.	Désinfecter, nettoyer, frotter.

OBJECTIF GENERALE 6.0 : ENTRETENIR LES AMEUBLEMENTS ET ACCESSOIRES D'EDIFICES PUBLICS.

JECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
NETTOYER UN MEUBLE.	6.2.1 Connaître le nécessaire requis: cire nettoyante, linges de ménage, linge de laine pour polir. 6.2.2 Se rendre à l'endroit désignée avec le nécessaire requis à l'heure fixée par le programme. 6.2.3 Epoussetter le meuble complètement et avec attention à l'aide d'un linge de ménage. 6.2.4 Enduire le linge de cire convenablement. 6.2.5 Frotter le meuble avec le linge enduit de cire vigoureusement et en t en n'oubliant pas les bords supérieurs des tiroirs. 6.2.6 Attendre 15 minutes avant de toucher au meuble. 6.2.7 Frotter le meuble ciré avec un linge de laine attentivement.	

OBJECTIF GENERALE 6.0 : ENTRETENIR LES AMEUBLEMENTS ET ACCESSOIRES D'EDIFICES PUBLICS.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
3 LAVER UNE TOILE VENITIENNE SUR PLACE.	6.3.1 Connaître le nécessaire requis: escabeau, chaudière avec solution nettoyante et désinfectante, éponges ou linges de ménage. 6.3.2 Installer l'escabeau en observant les règles de sécurité. 6.3.3 Tremper le linge ou l'éponge dans une solution désinfectante en l'essorant modérément. 6.3.4 Laver la toile vénitienne en procédant par une latte à la fois et chaque latte est lavée en dessus et en dessous complètement. 6.3.5 Rincer la toile vénitienne, une latte à la fois avec un linge ou une éponge trempée dans une solution désinfectante et essoré modérément. 6.3.6 Assécher la toile en entier avec un linge ou une éponge essorée à fond.	Lavage, désinfectage.

OBJECTIF GENERALE 6.0 : ENTRETENIR LES AMEUBLEMENTS ET ACCESSOIRES D'EDIFICES PUBLICS.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
LAVER UNE TOILE VENITIENNE	6.4.1 Connaître le nécessaire requis: boyau de la chambre de lavage, chaudière avec solution nettoyante et désinfectante, tordeur avec éponge, escabeau, éponges ou linges de ménage. 6.4.2 Utiliser un escabeau pour le démontage de la toile. 6.4.3 Démonter la toile vénitienne en faisant basculer vers soi l'extrémité de la monture en tirant la toile avec précaution. 6.4.4 Placer la toile à plat sur le plancher de la chambre de lavage. 6.4.5 L'arroser (la toile) avec le boyau d'eau chaude (modérément). 6.4.6 Frotter la toile avec l'éponge du tordeur trempée dans la solution, retourner et faire de même pour l'envers.	

OBJECTIF GENERALE 6.0 : ENTRETENIR LES AMEUBLEMENTS ET ACCESSOIRES D'EDIFICES PUBLICS.

JECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
LAVER UNE TOILE VENITIENNE.	6.4.7 Rincer la toile avec le boyau d'eau chaude des deux cotés attentivement. 6.4.8 Assécher la toile avec une éponge propre, complètement. 6.4.9 Suspendre la toile par l'armature supérieure sur les ganses de plafond du corridor de la chambre de lavage. 6.4.10 Remonter la toile en plaçant l'armature dans les espaces de [illegible] fermant les deux bouts de la monture. 6.4.11 Vérifier si la toile fonctionne bien.	

OBJECTIF GENERALE 6.0 : ENTRETENIR LES AMEUBLEMENTS ET ACCESSOIRES D'EDIFICES PUBLICS.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
5 LAVER UN ESCALIER.	6.5.1 Connaître le nécessaire requis: charriot de lavage à deux chaudières. Une solution nettoyante et désinfectante, chaudière d'eau claire de rinçage, vadrouille de lavage, nécessaire de balayage. 6.5.2 Balayer l'escalier au complet. 6.5.3 Tremper la vadrouille dans la chaudière contenant la solution nettoyante et désinfectante en entier. 6.5.4 Essorer la vadrouille à moitié. 6.5.5 Mouiller 10 marches environ à la fois. 6.5.6 Frotter les marches mouillées avec la vadrouille de long en large, attentivement. 6.5.7 Rincer les marches avec la vadrouille trempée dans une eau claire et essorer. 6.5.8 Assécher les marches avec une vadrouille rincée et essorée complètement.	

OBJECTIF GENERALE 6.0 : ENTRETENIR LES AMEUBLEMENTS ET ACCESSOIRES D'EDIFICES PUBLICS.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
6 NETTOYER DES VITRES.	6.6.1 Connaître le nécessaire requis: chaudière avec solution détergente et désinfectante, éponge, peau de chamois, raclette, linge de ménage, grattoir. 6.6.2 Mouiller la vitre avec une éponge trempée dans une solution et bien essoré. 6.6.3 Gratter la vitre avec un grattoir en vue d'oter la peinture et la saleté tenace. 6.6.4 Frotter la vitre avec une éponge trempée dans une solution et à moitié essorée. Ramasser la saleté sur le cadre du chassis avec une éponge. 6.6.5 Assécher la vitre en commencant par le haut, horizontalement, ensuite verticalement et en entier à chaque fois. Après emploi, essuyer la raclette avec un chamois.	

OBJECTIF GENERALE 6.0 : ENTRETENIR LES AMEUBLEMENTS ET ACCESSOIRES D'EDIFICES PUBLICS.

JECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
NETTOYER DES VITRES.	6.6.6 Assécher le cadre du chassis avec une éponge. 6.6.7 Rincer à fond avec une peau de chamois ou une éponge. 6.6.8 Essuyer la raclette avec le linge de ménage.	

ENTRETENIR LES PLANCHERS ET LES HORS D'EDIFICES PUBLICS.

Il est essentiel de connaître les techniques de lavage et de nettoyage particulières à chaque plancher et/ou à chaque mur.

L'élève devra donc maîtriser ces différentes techniques car on n'applique pas les mêmes produits et on n'utilise pas les mêmes machines pou. nettoyer un plancher de terrazo que pour un plancher recouvert de tapis.

OBJECTIF GENERALE 7.0 : ENTRETENIR LES PLANCHERS ET LES MURS D'EDIFICES PUBLICS.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
LAVER UN MUR.	7.1.1 Connaître le nécessaire requis: chaudière avec solution nettoyante et désinfectante, chaudière avec eau claire, linges de ménage, escabeau. 7.1.2 Tremper le linge dans la solution nettoyante. 7.1.3 Essorer le linge à moitié. 7.1.4 Laver le mur par partie de 8" X 8" avec un linge ou la truelle de haut en bas, ensuite de travers, commencer par le haut ou le bas selon la saleté. 7.1.5 Rincer le mur avec un linge trempé dans l'eau claire et bien essoré ou bien avec la truelle horizontalement ou verticalement. 7.1.6 Assécher le mur avec un linge sec et propre. 7.1.7 Continuer de même jusqu'à ce que tout le mur soit propre.	Nettoyage, désinfectage.

OBJECTIF GENERALE 7.0 : ENTRETENIR LES PLANCHERS ET LES MURS D'EDIFICES PUBLICS.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
.1 LAVER UN MUR.	7.1.8 Ranger l'outillage et vider les réservoirs de la machine à laver les murs.	

OBJECTIF GENERALE 7.0 : ENTRETENIR LES PLANCHERS ET LES MURS D'EDIFICES PUBLICS.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
.2 NETTOYER UN TAPIS DE TURQUIE.	7.2.1 Connaître le nécessaire requis: aspirateur, balais, produit pour nettoyer à sec. 7.2.2 Etendre le produit spécial bien agité sur le tapis uniformément et en suivant le mode d'emploi. 7.2.3 Balayer le tapis en étendant le produit d'une manière égale de gauche à droite et inversement en laissant pénétrer le produit. 7.2.4 Laisser reposer 15 [illegible] plus si nécessaire. 7.2.5 Passer l'aspirateur, complétement et attentivement en ayant bien soin de prendre l'embout spécial pour les tapis.	Nettoyage, balayage.

OBJECTIF GENERALE 7.0 : ENTRETENIR LES PLANCHERS ET LES MURS D'EDIFICES PUBLICS.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
.3 NETTOYER ET ENTRETENIR DES TAPIS.	7.3.1 Passer le tapis à l'aspirateur. 7.3.2 Enlever les tâches avec un nettoyeur mousseux. 7.3.3 Laver le tapis selon une technique appropriée.	Nettoyage.

OBJECTIF GENERALE 7.0 : ENTRETENIR LES PLANCHERS ET LES MURS D'EDIFICES PUBLICS.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
7.4 ENTRETENIR LES PLANCHERS DE TUILE.	7.4.1 Balayer le plancher avec un balai, brosse. 7.4.2 Laver la plancher avec les produits appropriés. 7.4.3 Laver le plancher selon les techniques, vaporisation, polissage. 7.4.4 Décaper le plancher avec les produits appropriés. 7.4.5 Cirer le plancher selon les techniques vaporisation, polissage.	Balayage, lavage, cirage, décapage.

ENTRETENIR UNE CANTINE OU CAFETERIA:

L'entretien d'une cantine ou cafétéria n'implique pas qu'un nettoyage journalier, il exige des nettoyages à fond qui s'échelonnent de deux (2) à trois (3) fois par année, même plus.

Or, ces nettoyages n'exigent rien d'autre de particulier qu'un nettoyage normal sauf pour quelques travaux de plus comme:

Les vitres

Les murs, etc.

Par contre, ces vitres et ces murs n'exigent pas plus d'entretien que ce que l'on a énuméré dans l'objectif 7.0.

Si l'on a tenu à mettre cet objectif, c'est pour dire à l'élève que ce travail fait partie intégrante des tâches d'un aide-concierge.

OBJECTIF GENERALE 8.0 : ENTRETENIR UNE CANTINE OU UNE CAFETERIA.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
.1 NETTOYER UNE CANTINE OU UNE CAFETERIA.	8.1.1 Connaître le nécessaire requis: balai ou brosse, cire, linges de ménage ou éponges, chaudière, produits nettoyants appropriés. 8.1.2 Nettoyer les fenêtres et les rebords, les unités de ventilation et de chauffage, les recouvrements de tuyau. 8.1.3 Laver les vitres de portes. 8.1.4 Vider les paniers à papier. 8.1.5 Enlever les tâches sur [illegible]rs, les colonnes et partout où il y en a. 8.1.6 Nettoyer les abreuvoirs et les parties chromées. 8.1.7 Vider les poubelles. 8.1.8 Laver les poubelles. 8.1.9 2 fois par année: Faire un grand ménage durant les périodes de relâche, laver les murs et les plafonds si les matériaux sont lavables laver le mobilier.	Nettoyage, lavage, cirage.

OBJECTIF GENERALE 8.0 : ENTRETENIR UNE CANTINE OU UNE CAFETERIA.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
8.1 NETTOYER UNE CANTINE OU UNE CAFETERIA.	8.1.10 <u>1 fois par année</u>: Epoussetter les appareils d'éclairage. 8.1.11 Laver les appareils d'éclairage. 8.1.12 Désinfecter tout le mobilier. 8.1.13 Laver les deux côtés des vitres intérieurs et extérieurs. 8.1.14 Ne verser jamais les eaux souillées dans les éviers de la cuisine.	

Document de TRAVAIL

A LA FIN DE CE PROGRAMME DE PREPARATION, L'ELEVE SERA CAPABLE D'ACCOMPLIR LA TACHE "D'AIDE GENERAL DE CUISINE".

Document de TRAVAIL

OBJECTIF GENERAL No. 1

L'ELEVE DEVRA SE FAMILIARISER AU TRAVAIL "D'AIDE GENERAL DE CUISINE"

Certains de nos élèves n'ont jamais entendu parler de ce travail.
Il est donc essentiel avant de débuter l'acquisition des connaissances des méthodes de travail relatives au travail "D'AIDE GENERAL DE CUISINE", de les sensibiliser à cet emploi.
Pour y arriver nous suggérons une visite dans un établissement hôtelier et par la suite des exercices s'y rapportant.

OBJECTIF GENERAL:	1. L'élève devra se familiariser au travail "D'AIDE GENERAL DE CUISINE"

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
lève devra exprimer t ce qu'il sait du vail "D'AIDE GENERAL CUISINE"	1.1 - Enumérer tous les mots qui font penser à l'expression "AIDE DE CUISINE" 1.2 - Ecrire ces mots au tableau 1.3 - Regrouper ces mots en thèmes	Synthèse Rédaction Classification

OBJECTIF GENERAL:	L'élève devra se familiariser au travail "D'AIDE GENERAL DE CUISINE"

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
élève devra travailler r un thème se rapport- nt au travail "D'AIDE ISINIER"	1.2.1. Faire un choix parmi les thèmes suivants: - tâche d'aide-cuisinier - qualités requises - avantages et inconvénients de ce travail - matériel ou outillage utilisé	Choix
	1.2.2. Développer ce thème par une recherche effectuée à l'aide de revues ou de livres	Recherche
	1.2.3. Compléter la documentation écrite par des dessins ou par des collages	Montage
	1.2.4. Exposer sa recherche devant les élèves de sa classe	Exposé

OBJECTIF GENERAL: L'élève devra se familiariser au travail "D'AIDE GENERAL DE CUISINE"

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
'élève devra visiter n établissement hôte- ier ou une cafétéria our vérifier ses con- aissances "D'AIDE ENERAL DE CUISINE".	1.3.1. Choisir le nom d'un établissement hôtel-ier ou d'une cafétéria.	Choix
	1.3.2. Se rendre sur les lieux avec l'éducateur et discuter avec celui-ci sur ses interrogations.	Visite
	1.3.3. De retour à l'école, faire une revue sur la visite.	Revision
	1.3.4. Comparer leurs connaissances antérieures sur le travail "d'aide général de cuisine" à celles acquises pendant la visite.	Comparaison

OBJECTIF GENERAL: L'élève devra se familiariser au travail "D'AIDE GENERAL DE CUISINE"

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
L'élève devra différencier l'équipement dans une cuisine	1.4.1. Reconnaître les comptoirs 1.4.2. Reconnaître les cuisinières 1.4.3. Reconnaître le grilloir 1.4.4. Reconnaître la table chauffante à vapeur 1.4.5. Reconnaître le four 1.4.6. Reconnaître la friteuse 1.4.7. Reconnaître le four micro-onde 1.4.8. Reconnaître le gril 1.4.9. Reconnaître le réchaud 1.4.10. Reconnaître les armoires de rangement 1.4.11. Reconnaître les congélateurs	1. Identification des comptoirs 2. Identification des cuisinières 3. Identification du grilloir 4. Identification de la table chauffante à vapeur 5. Identification du four 6. Identification de la friteuse 7. Identification du four micro-onde 8. Identification du gril 9. Identification du réchaud 10. Identification des armoires de rangement 11. Identification des congélateurs

OBJECTIF GENERAL: L'élève devra se familiariser au travail "D'AIDE GENERAL DE CUISINE"

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
élève devra diffé- ncier l'outillage cessaire dans une isine	1.5.1. Reconnaître les poêles à frire 1.5.2. Reconnaître les marmites 1.5.3. Reconnaître les ustensiles 1.5.4. Reconnaître les malaxeurs 1.5.5. Reconnaître les appareils tranchants 1.5.6. Reconnaître les hachoirs 1.5.7. Reconnaître les ouvre-boîtes 1.5.8. Reconnaître les grille-pains 1.5.9. Reconnaître les différents articles de vaisselle 1.5.10. Reconnaître les plateaux de service 1.5.11. Reconnaître le charriot	1. Identification des poêles à frire 2. Identification des marmites 3. Identification des ustensiles 4. Identification des malaxeurs 5. Identification des appareils tranchants 6. Identification des hachoirs 7. Identification des ouvre-boîtes 8. Identification des grille-pains 9. Identification des différents articles de vaisselle 10. Identification des plateaux de service 11. Identification du chariot

OBJECTIF GENERAL: L'élève devra se familiariser au travail "D'AIDE GENERAL DE CUISINE"

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
'élève devra diffé-encier les meubles ans une cafétéria	1.6.1. Reconnaître les tables 1.6.2. Reconnaître les chaises 1.6.3. Reconnaître les fontaines pour le lait, le jus, le café, l'eau 1.6.4. Reconnaître la caisse enregistreuse 1.6.5. Reconnaître le comptoir de service des clients	1. Identification des tables 2. Identification des chaises 3. Identification des fontaines pour les breuvages 4. Identification de la caisse enregistreuse 5. Identification du comptoir de service des clients

OBJECTIF GENERAL No. 2

L'ELEVE DEVRA SE FAMILIARISER AVEC LE MATERIEL NECESSAIRE AU TRAVAIL "D'AIDE GENERAL DE CUISINE".

Pour réussir ce travail il est nécessaire que le jeune connaisse bien le matériel avec lequel il devra travailler quotidiennement.
On doit obtenir une mémorisation complète de ce matériel afin d'éviter une perte de temps dans l'accomplissement de sa tâche.

OBJECTIF GENERAL: L'élève devra se familiariser avec le matériel nécessaire au travail "D'AIDE GENERAL DE CUISINE"

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
ève devra diffé- ier le matériel néces- à l'entretien de uisine, de la café-	2.3.1. Reconnaître la brosse 2.3.2. Reconnaître l'éponge 2.3.3. Reconnaître le balai 2.3.4. Reconnaître le linge 2.3.5. Reconnaître le grattoir 2.3.6. Reconnaître les produits nettoyants 2.3.7. Reconnaître le seau 2.3.8. Reconnaître les produits désinfectants 2.3.9. Reconnaître la "moppe" 2.3.10. Reconnaître le boyau d'arrosage	Identification du matériel nécessaire à l'entretien de la cuisine

OBJECTIF GENERAL: 2. L'élève devra se familiariser avec le matériel nécessaire au travail "D'AIDE GENERAL DE CUISINE"

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
élève devra être pable d'utiliser adé- atement le matériel cessaire à l'entre- en de la cuisine, la cafétéria	2.4.1. Se servir d'un linge humide 2.4.2. Se servir d'une brosse 2.4.3. Se servir d'une éponge 2.4.4. Se servir d'un grattoir 2.4.5. Se servir des produits nettoyants 2.4.6. Se servir des bars 2.4.7. Se servir de contenants divers 2.4.8. Se servir de désinfectants 2.4.9. Se servir de balai 2.4.10. Se servir de porte-ordures	Utilisation du matériel nécessaire à l'entretien de la cuisine, de la cafétéria

OBJECTIF GENERAL: 2. L'élève devra se familiariser avec le matériel nécessaire au travail "D'AIDE GENERAL DE CUISINE"

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
élève devra différencier la batterie cuisine	2.5.1. Reconnaître les récipients d'une pinte 2.5.2. Reconnaître les récipients de 2 pintes 2.5.3. Reconnaître les récipients de 5 pintes 2.5.4. Reconnaître les récipients de 10 pintes 2.5.5. Reconnaître le bain-marie 2.5.6. Reconnaître les poêlons de 5 pouces 2.5.7. Reconnaître les poêlons de 7 pouces 2.5.8. Reconnaître les poêlons de 9 pouces 2.5.9. Reconnaître les poêlons de 13 pouces 2.5.10. Reconnaître les rôtissoires	Identification des différents morceaux d'une batterie de cuisine

OBJECTIF GENERAL NO. 3

L'ELEVE DEVRA SE FAMILIARISER AVEC SON MILIEU DE TRAVAIL

Il est important que le jeune s'oriente dans son milieu de travail.
Pour ce, on suggère que l'éducateur se rende à son milieu de travail et l'aide à s'orienter afin que le jeune ne se sente pas perdu au moment où il aura à débuter réellement son stage.

OBJECTIF GENERAL: 3. L'élève devra se familiariser avec son milieu de travail

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
L'élève devra être capable de se rendre à son milieu de travail	3.1.1. Identifier le lieu de son travail par rapport à son domicile	Localisation de son lieu de travail
	3.1.2. Identifier les moyens de transport disponibles	Autobus, métro, marche, taxi, auto, bicyclette
	3.1.3. Chercher un compagnon de travail qui habite son quartier	Identification des employés au même établissement
	3.1.4. Chercher dans les environs une personne dont le lieu de travail est situé près du sien	Identification des voisins disponibles
	3.1.5. Choisir le moyen de transport le plus avantageux	Sélection

OBJECTIF GENERAL: 3. L'élève devra se familiariser avec son milieu de travail

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
élève devra être pable de s'orienter ns son milieu de avail	3.2.1. Identifier la porte d'entrée	Sens de l'orientation
	3.2.2. Identifier la salle de repos	" "
	3.2.3. Identifier la cuisine	" "
	3.2.4. Identifier la cafétéria	" "
	3.2.5. Identifier le garde-manger	" "
	3.2.6. Identifier le bureau de son responsable	" "

OBJECTIF GENERAL No. 4

L'ELEVE DEVRA EXECUTER LES TACHES CONNEXES POUR LES REPAS

On doit ici établir un ordre dans son travail, afin que la routine lui devienne familière et lui facilite son travail. Cette routine sera pour lui sécurisante et l'aidera à faire son travail convenablement et surtout réussir à le faire sans l'aide d'un autre adulte, ce qui le rendra autonome à son travail.

OBJECTIF GENERAL: 4. L'élève devra exécuter les tâches connexes pour les repas

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
L'élève devra préparer les légumes pour la cuisson	4.1.1. Chercher les légumes dans le garde-manger 4.1.2. Trier les légumes sur le comptoir 4.1.3. Laver les légumes 4.1.4. Peler les légumes 4.1.5. Couper les légumes 4.1.6. Rincer les légumes 4.1.7. Placer les légumes dans le plat ou marmite approprié	Préparation des légumes pour la cuisson

OBJECTIF GENERAL: 4. L'élève devra exécuter les tâches connexes pour les repas

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMÉDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
L'élève devra préparer les accessoires pour les repas	4.2.1. Placer les biscuits 4.2.2. Placer les sachets de sel, poivre, ketchup, moutarde, mayonnaise, sucre, beurre 4.2.3. Placer les serviettes de table 4.2.4. Placer les cabarets	Placement des accessoires pour les repas

OBJECTIF GENERAL: 4. L'élève devra exécuter les tâches connexes pour les repas

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
élève devra préparer s tables pour les pas	4.3.1. Mouiller un linge et l'essorer 4.3.2. Passer le linge sur les tables 4.3.3. Essuyer les tables avec un linge sec 4.3.4. Placer les chaises devant les tables et les pousser 4.3.5. Vider les cendriers dans la poubelle 4.3.6. Mettre les cendriers dans l'eau et les laver 4.3.7. Essuyer les cendriers	Préparation des tables pour les repas

OBJECTIF GENERAL: 4. L'élève devra exécuter les tâches connexes pour les repas

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
élève devra préparer vaisselle pour les pas	4.4.1. Empiler les assiettes au bon endroit 4.4.2. Empiler les soucoupes " " " 4.4.3. Empiler les tasses " " " 4.4.4. Empiler les assiettes à pain au bon endroit 4.4.5. Empiler les coupes à dessert " " " 4.4.6. Empiler les verres " " " 4.4.7. Placer les couteaux dans la case appropriée 4.4.8. Placer les fourchettes " " " " 4.4.9. Placer les cuillers à thé " " " 4.4.10. Placer les cuillers à soupe " "	Préparation de la vaisselle pour les repas

OBJECTIF GENERAL: 4. L'élève devra exécuter les tâches connexes pour les repas

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
élève devra préparer s légumes avant les pas	4.5.1. Prendre les boîtes de légumes demandées dans le garde-manger 4.5.2. L'ouvrir avec l'ouvre-boîte 4.5.3. Vider les boîtes de légumes dans le plat approprié 4.5.4. Jeter les boîtes de légumes dans la poubelle 4.5.5. Répéter la même opération pour tous les légumes demandés	Préparation des légumes avant les repas

OBJECTIF GENERAL: 4. L'élève devra exécuter les tâches connexes pour les repas

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
élève devra préparer s fruits avant les pas	4.6.1. Prendre les pommes dans la chambre froide 4.6.2. Placer les pommes dans le panier indiqué 4.6.3. Prendre les oranges dans la chambre froide 4.6.4. Placer les oranges dans le panier indiqué 4.6.5. Prendre les boîtes de fruits en conserve dans le garde-manger 4.6.6. Ouvrir les boîtes demandées avec l'ouvre-boîte 4.6.7. Prendre une cuiller à soupe 4.6.8. Mettre des fruits dans les coupes à dessert 4.6.9. Placer les coupes à dessert remplies sur le comptoir de service	Préparation des fruits avant les repas

OBJECTIF GENERAL: 4. L'élève devra exécuter les tâches connexes pour les repas

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
élève devra préparer s desserts avant les pas	4.7.1. Prendre une spatule de service 4.7.2. Prendre un morceau à la fois (déjà coupé) (gâteau, tarte, carré ...) 4.7.3. Placer le morceau dans une assiette 4.7.4. Placer chaque assiette sur le comptoir de service 4.7.5. Répéter l'opération jusqu'à ce tous les desserts soient servis.	Préparation des desserts avant les repas

OBJECTIF GENERAL: 4. L'élève devra exécuter les tâches connexes pour les repas

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
élève devra préparer s hors d'oeuvres et trées	4.8.1. Prendre les céleris (déjà coupés) 4.8.2. Placer les céleris dans les plats indiqués 4.8.3. Prendre les marinades, betteraves, olives, petits oignons dans le garde-manger 4.8.4. Vider ces marinades dans les plats indiqués 4.8.5. Prendre le plat de salade déjà préparée 4.8.6. Servir avec une cuiller à service dans des plats à salade 4.8.7. Placer les plats sur le comptoir de service	Préparation des hors d'oeuvres et entrées avant les repas

OBJECTIF GENERAL: 4. L'élève devra exécuter les tâches connexes pour les repas

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
ève devra servir oupe	4.9.1. Prendre la louche pour la soupe 4.9.2. Tremper la louche dans la marmite 4.9.3. Vider la louche dans le plat à soupe 4.9.4. Mettre le plat sur le comptoir de service 4.9.5. Répéter l'opération jusqu'à ce que le service soit terminé	Service de la soupe

OBJECTIF GENERAL: 4. L'élève devra exécuter les tâches connexes pour les repas

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
ève devra servir lat principal	4.10.1 Prendre la cuiller de service 4.11.2 Mettre dans l'assiette les mets préparés 4.12.3 Placer l'assiette sur le comptoir de service 4.10.4 Répéter l'opération jusqu'à ce que le service soit complété	Service du plat principal

OBJECTIF GENERAL No. 5

L'ELEVE DEVRA NETTOYER LA CUISINE

Le nettoyage fait aussi partie de la tâche "D'AIDE GENERAL DE CUISINE".
L'étudiant devra connaître tous les éléments à nettoyer et la façon de le faire.
Peut-être donnera-t-on seulement les tâches de nettoyage à un élève et les tâches de service à un autre. Mais chacun doit se sensibiliser à toutes les tâches pour faire un choix et découvrir dans quelle tâche on se débrouille le mieux.

OBJECTIF GENERAL: 5. L'élève devra nettoyer la cuisine

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
élève devra laver vaisselle	5.1.1. Vider la vaisselle de son contenu 5.1.2. Rincer la vaisselle 5.1.3. Placer la vaisselle dans le lave-vaisselle 5.1.4. Mettre le détergent 5.1.5. Glisser le charriot dans le lave-vaisselle 5.1.6. Répéter l'opération jusqu'à ce que toute la vaisselle soit lavée	Lavage de la vaisselle

OBJECTIF GENERAL: 5. L'élève devra nettoyer la cuisine

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
élève devra nettoyer s marmites	5.2.1. Vider les marmites de leur contenu 5.2.2. Rincer les marmites 5.2.3. Faire couler l'eau chaude dans l'évier 5.2.4. Mettre le savon à vaisselle 5.2.5. Tremper les marmites 5.2.6. Frotter avec une brosse et une poudre nettoyante si nécessaire 5.2.7. Rincer les marmites 5.2.8. Essuyer les marmites avec un linge sec	Nettoyage

OBJECTIF GENERAL: 5. L'élève devra nettoyer la cuisine

BJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
ève devra nettoyer accessoires élec-ues	5.3.1. Faire couler l'eau dans l'évier 5.3.2. Mettre un liquide nettoyant 5.3.3. Tremper un linge et l'essorer 5.3.4. Passer le linge humide sur les accessoires électriques tels que grille-pain, ouvre-boîte, malaxeur, appareil tranchant, hachoir 5.3.5. Essuyer les accessoires électriques 5.3.6. Ranger les accessoires électriques à l'endroit indiqué	Nettoyage des accessoires électriques

OBJECTIF GENERAL: 5. L'élève devra nettoyer la cuisine

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
élève devra nettoyer s poêles	5.4.1. S'assurer que les poêles sont éteints et refroidis 5.4.2. Gratter les plaques avec le grattoir 5.4.3. Prendre une éponge humide et passer sur les plaques 5.4.4. Passer le linge humide autour des plaques 5.4.5. Essuyer avec un linge sec	Nettoyage des poêles

OBJECTIF GENERAL: 5. L'élève devra nettoyer la cuisine

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
élève devra nettoyer s comptoirs	5.5.1. Mouiller un linge 5.5.2. Mettre un liquide nettoyant sur les comptoirs 5.5.3. Laver le comptoir 5.5.4. Rincer le comptoir 5.5.5. Essuyer le comptoir 5.5.6. Mettre un poli en jet sur le comptoir 5.5.7. Essuyer le comptoir 5.5.8. Répéter l'opération jusqu'à ce que tous les comptoirs soient polis	Nettoyage des comptoirs

OBJECTIF GENERAL: 5. L'élève devra nettoyer la cuisine

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
'élève devra nettoyer e plancher de la uisine	5.6.1. Passer le balai sur tout le plancher 5.6.2. Ramasser les ordures avec le porte-ordures 5.6.3. Prendre la moppe 5.6.4. Mettre de l'eau chaude dans le seau 5.6.5. Ajouter le liquide désinfectant 5.6.6. Tremper la moppe dans le seau 5.6.7. Essorer la moppe légèrement 5.6.8. Passer la moppe sur une petite partie du plancher 5.6.9. Remettre la moppe dans le seau 5.6.10. Essorer la moppe plus fortement 5.6.11. Rincer le plancher 5.6.12. Répéter sur une autre partie du plancher jusqu'à ce qu'il soit propre entièrement	Nettoyage du plancher de la cuisine

GOUVERNEMENT DU QUEBEC
MINISTERE DE L'EDUCATION
DIRECTION REGIONALE DU
DEVELOPPEMENT PEDAGOGIQUE

PROGRAMME DE DEVELOPPEMENT

ELEVES DEFICIENTS MENTAUX

VOLET: FORMATION AU TRAVAIL

FASCICULE: AIDE-EPICIER

Document de
TRAVAIL

DIRECTION DES PROGRAMMES
SERVICE DE L'ADAPTATION SCOLAIRE

FEVRIER 1981

DOCUMENT DE TRAVAIL

TABLE DES MATIERES

AVANT-PROPOS

			Page
I.	INTRODUCTION:	Perspectives nouvelles en déficience mentale.	1
II.	ORIENTATIONS GENERALES	privilégiées par le programme	2
		. Valeurs	2
		. Fondements	2
		. Objectif global	2
		. Buts	2
III.	APPROCHE PEDAGOGIQUE		3
IV.	STRUCTURE DU PROGRAMME		4
V.	EVALUATION		5
VI.	BIBLIOGRAPHIE		6

AVANT-PROPOS

Le présent programme de formation au travail constitue une première instrumentation pédagogique dans le domaine de l'adaptation scolaire. Il a été développé tout spécialement pour les élèves déficients mentaux moyens; il s'adresse d'une façon générale à tous ceux qui interviennent auprès de ces élèves et plus particulièrement aux enseignants et aux parents dont la participation est essentielle.

Ce programme a été réalisé à partir de l'observation de divers comportements et habiletés d'élèves mentaux moyens dans un milieu de travail normal.

Il fait suite à la revision et à l'intégration des données fournies par douze (12) commissions scolaires de différentes régions du Québec qui ont participé à l'expérimentation et à l'enrichissement d'un document intitulé: PROGRAMME D'ETUDE POUR ELEVES DEFICIENTS MENTAUX.

La réalisation de ce programme a été rendue possible grâce à la précieuse collaboration de divers agents d'éducation auxquels la Direction générale du développement pédagogique exprime ses meilleures remerciements.

A LA FIN DE CE PROGRAMME DE PREPARATION

AU TRAVAIL, CERTAINS ELEVES SERONT CAPABLES D'ACCOMPLIR

LE TRAVAIL D'AIDE-EPICIER

I INTRODUCTION: Perspectives nouvelles en déficience mentale.

Au cours des dernières années, la porte de l'école s'est ouverte plus grande à l'accueil des élèves déficients mentaux moyens. La mentalité sociale a évolué dans le sens d'une plus grande acceptation (c.f. LES ELEVES DEFICIENTS MENTAUX A L'ECOLE, Direction des programmes, Service de l'adaptation scolaire, septembre 1980).

Des recherches et études récentes concernant les possibilités de ces élèves démontrent clairement qu'ils possèdent des ressources jusqu'ici ignorées, qui ne demandent qu'à être exploitées. Malgré ces richesses latentes, on n'a pas souvent fourni les stimuli nécessaires à l'actualisation du potentiel de ces élèves, ni placé ces derniers en situation de se développer le plus normalement possible.

L'intérêt manifesté par les personnes étroitement engagées auprès de ces élèves exige une plus grande précision des objectifs d'apprentissage et des contenus de programmes. L'enseignant exprime ou ressent le besoin d'être soutenu par une démarche pédagogique mieux adaptée et mieux structurée, de systématiser son enseignement en vue d'offrir une formation séquentielle et individualisée et ce, dans l'entier respect du rythme d'apprentissage de chacun de ces élèves.

A la suite de cette analyse et de ces considérations un programme pédagogique caractérisé par une conceptualisation unifiée visant le développement intégral de l'élève déficient mental moyen a été élaboré.

Le présent programme de formation au travail sur l'acquisition et le développement d'habiletés de base de la vie quotidienne et se situe dans un ensemble de programmes répartis en trois volets: LA FORMATION GENERALE, LA FORMATION AUX TRAVAUX PRATIQUES et L'INSERTION A LA VIE COMMUNAUTAIRE.

Le présent document constitue un des fascicules du volet de la Formation au travail.

II ORIENTATIONS GENERALES PRIVILEGIEES PAR LE PROGRAMME

VALEURS DU PROGRAMME

Le programme de formation au travail fait siennes les valeurs prônées par l'ECOLE QUEBECOISE; il favorise notamment chez l'élève la confiance en soi, l'adaptation à son environnement, le respect des autres et la préparation au travail.

LES FONDEMENTS SUIVANTS ONT SERVI D'ASSISES AU PRESENT PROGRAMME

La personne déficiente mentale, comme la majorité des citoyens, doit pouvoir exercer un certain choix quant à l'emploi. Elle a le droit de choisir un emploi qui satisfera à la fois son besoin de se sentir productive et son besoin de sécurité financière.

La personne déficiente mentale qui accomplit une tâche a droit à la même rémunération que le travailleur "normal" qui accomplit une tâche identique et non seulement à une rémunération symbolique.

Le fait de placer le jeune déficient mental dans des situations d'apprentissage concrètes et normalisantes engendrera chez lui des comportements conformes aux comportements des autres travailleurs.

OBJECTIF GLOBAL DU PROGRAMME

Rendre l'élève autonome quant aux habiletés et connaissances requises dans la tâche d'aide-épicier.

BUTS DU PROGRAMME

Les buts de ce programme sont de trois (3) ordres: maîtrise d'habiletés, développement d'attitudes et acquisition de connaissance:

- développer des habiletés élémentaires relatives aux exigences de la vie quotidienne en milieu de travail.

- développer des attitudes minimales de confiance en soi, de désir d'apprendre et de fierté d'agir par soi-même.

- acquérir des connaissances en étroite liaison avec les exigences de la vie de tous les jours.

III APPROCHE PEDAGOGIQUE:

Le programme propose une approche qui met d'abord l'accent sur la maîtrise des habiletés de base requises chez un aide-épicier.

Cette maîtrise implique le développement d'attitudes et l'acquisition de connaissances sous-jacentes. Par exemple, l'élève qui apprend à faire un étalage et à emballer seul des marchandises (habiletés) développe une confiance en soi et une fierté d'agir par lui-même (attitudes) et acquiert certaines notions relatives aux tâches d'un aide-épicier (connaissances).

Ce programme appelle une pédagogie individualisée. L'enseignant aura à décomposer les objectifs intermédiaires en sous-objectifs (analyse de tâches). Il aura à observer chacun des élèves et à les situer par rapport aux habiletés formulées dans le programme.

IV STRUCTURE DU PROGRAMME

Après avoir formulé l'intention dominante du programme dans l'objectif global, six (6) objectifs généraux délimitent les secteurs d'application:

Objectif général 1.0 Acquérir les aptitudes et les connaissances propres à l'aide-épicier.

Objectif général 2.0 Acquérir les attitudes sollicitées par le travail d'aide-épicier.

Objectif général 3.0 Emballer les marchandises d'épicerie.

Objectif général 4.0 Faire l'étalage des fruits et légumes.

Objectif général 5.0 Faire l'étalage de la marchandise d'épicerie.

Objectif général 6.0 Disposer les produits refrigérés dans les congélateurs.

Un certain nombre d'objectifs terminaux permettent l'atteinte de chacun des objectifs généraux en les explicitant.

Les objectifs intermédiaires décrivent un comportement ou un résultat d'apprentissage favorisant l'atteinte d'un objectif terminal.

Enfin, certains objectifs intermédiaires s'accompagnent de contenus notionnels qui constituent des voies intéressantes pour faciliter l'action pédagogique.

V EVALUATION:

Puisque l'évaluation doit faire partie intégrante de l'enseignement et du processus d'apprentissage, tous les objectifs intermédiaires et terminaux de ce programme seront évalués de façon individuelle et continue.

Dans ce contexte, l'observation rigoureuse de l'évolution des comportements de l'élève de même que le choix judicieux de mises en situation s'imposent pour respecter le rythme d'apprentissage de chacun.

Définis de façon précise, les objectifs du programme devraient faciliter l'évaluation formative et sommative des élèves.

L'évaluation formative a pour objet le pas-à-pas de l'apprentissage et guide l'enseignant dans ses interventions quotidiennes. Cette évaluation porte sur les objectifs intermédiaires et sur les sous-objectifs. Elle se fait à l'aide d'une grille qui précise les stades d'autonomie de l'élève dans sa performance: performance non-acquise, effectuée avec l'aide de l'adulte, effectuée sur demande de l'adulte ou enfin effectuée de sa propre initiative et sans aucune aide.

L'évaluation sommative s'effectue au terme d'une séquence d'activités d'apprentissage. Elle porte sur les objectifs terminaux et permet de déterminer si ceux-ci sont acquis, en voie d'acquisition ou non acquis.

VI BIBLIOGRAPHIE

ANDERSON, Daniel E.
HODSON, Gary D.
JONES, Willard G.
Instructional programming for the handicapped student.

BLOOM, Benjamin S.
et collaborateurs
Taxonomie des objectifs pédagogiques Tome I: Domaine cognitif. Traduit par Marcel lavallée. P.U.Q. Montréal 1975, 232 p.

HARING, G. Norris
SCHIEFELBUSCH, L. Richard
Teaching spécial children
McGraw-Hill Book Company
U.S.A. 1976, 417 p.

HARROW, Anita J.
Taxonomie des objectifs pédagogiques. Tome 3: Domaine psychomoteur. Traduit par Marcel Lavallée. P.U.Q. Montréal, 1977, 125 p.

KOHLER, Claude
Jeunes déficients mentaux.
Charles Dessart, Bruxelle 1967, 445 p.

KRATHWOHL, D.R.
BLOOM, B.S. et
MASIA, B.B.
Taxonomie des objectifs pédagogiques. Tome 2: Domaine affectif. Traduit par Marcel Lavallée. P.U.Q. Montréal, 1976, 231 p.

MINISTERE DE L'EDUCATION
Cadre relatif à l'élaboration des programmes et des guides pédagogiques. Direction générale du développement pédagogique.

MINISTERE DE L'EDUCATION
Guide docimologique. D.G.D.P. Direction de la mesure et de l'évaluation des apprentissages. Québec, 1977.

MINISTERE DE L'EDUCATION
L'école s'adapte à son milieu. Enoncé de politique sur l'école en milieu économiquement faible, 1980.

MINISTER DE L'EDUCATION
Série mesure et évaluation. Service général des moyens d'Enseignement et Editeur officiel du Québec, Québec 1975.

	Programmes institutionnels en français de différentes commissions scolaires du Québec.
Vocational education programming for the handicapped by the council of administrators of special education incorporated	Vocational program objectives, in service desings for regular education teachers and extensive bibliography.
PROVINCE OF MANITOBA DEPARTMENT OF EDUCATION	A practical guide for the administration of the program for trainable and/or multiply-handicapped and mentally retarded persons, 1980.
THE DOWN'S SYNDROME PROGRAMS Prepared by Valentine Dmitriev Program Coordinator	The Model Preschool Center for Handicapped Children Experimental Education Unit. College of Education ans Child Development and Mental Retardation Center University of Washington, Seattle, Washington. Dr. Aline H. Hayden, Project Director (septembre 1976).
COMMISSION SCOLAIRE REGIONALE DU BAS ST-LAURENT Ecole Mgr Blais	Monographie de travail, aide-épicier cahier de l'élève.
COMMISSION SCOLAIRE REGIONALE DE LA MAURICIE SERVICE DE L'ENSEIGNEMENT	Formation sociale II
Pharmaprix Galeries Montagnaises Sept-Iles Daniel Key	Définition de tâches d'une étalagiste-étiquetteuse (fille de plancher)

OBJECTIF GENERAL I

ACQUERIR LES APTITUDES ET LES CONNAISSANCES PROPRES A L'AIDE EPICIER:

Apprendre à vivre sécuritairement implique l'acquisition d'habitudes de base, la création d'attitudes et le développement d'habiletés relatives à une bonne pratique de la sécurité au travail.

Lui conférer cette bonne pratique c'est, par le fait même, lui permettre l'accès à la plupart des endroits de vie y compris le marché du travail.

Pour rencontrer les exigences de cet objectif, l'enseignant devra lui apprendre à demander de l'aide à d'autres personnes plus renseignées s'il est confronté à des situations trop difficiles.

Un étalage, pour être bien fait et sécuritaire, présuppose de la part de l'épicier et de l'aide-épicier, une méthode d'étalage qui garantisse à la fois la sécurité des clients et la leur.

OBJECTIF GENERAL 1.0: ACQUERIR LES APTITUDES ET LES CONNAISSANCES PROPRES A L'AIDE-EPICIER

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
1.1 OBSERVER LES REGLES DE SECURITE PREVUES DANS LA TACHE	1.1.1 Garder le plancher libre de tout objet pour éviter les culbutes, glissades.	
	1.1.2 Circuler avec le chariot à une vitesse convenable.	
	1.1.3 Vérifier si quelqu'un se trouve à l'avant du chariot, lorsque l'on déplace celui-ci.	
	1.1.4 Empiler à une hauteur normale, les marchandises que l'on transporte avec le chariot.	
	1.1.5 Empiler à une hauteur normale, les marchandises dans l'entrepôt .	
	1.1.6 Transporter des marchandises, selon notre force physique.	
	1.1.7 S'habituer à soulever des caisses de marchandises selon les techniques appropriées.	
	1.1.8 Ne jamais courir dans l'épicerie ou l'entrepôt pour éviter les culbutes.	
	1.1.9 Ne jamais fumer dans des endroits ou c'est défendu.	
	1.1.10 Utiliser des gants de caoutchouc lorsqu'on se sert de nettoyants forts.	
	1.1.11 Fixer l'escabeau bien en place avant de l'utiliser.	

OBJECTIF GENERAL 1.0: ACQUERIR LES APTITUDES ET LES CONNAISSANCES PROPRES A L'AIDE-CONCIERGE

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMIEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
1.1 IDENTIFIER LES REGLES DE SECURITE PREVUES DANS LA TACHE	1.1.1 Fixer l'escabeau bien en place avant de l'utiliser.	Fixation.
	1.1.2 Vérifier les produits à utiliser avant de s'en servir.	Vérification.
	1.1.3 Employer le bon produit pour le nettoyage à faire.	Bon produit.
	1.1.4 Eviter de laisser traîner des équipements ou outillages qui peuvent causer des accidents.	Traînage.
	1.1.5 Essuyer les plaques d'eau susceptibles de causer des glissades dangereuses.	Essuyage.
	1.1.6 Eviter de s'amuser durant son travail.	Amusement.

OBJECTIF GENERAL 1.0: ACQUERIR LES APTITUDES ET LES CONNAISSANCES PROPRES A L'AIDE-CONCIERGE

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
1.2 IDENTIFIER LES SYMBOLES DES PRODUITS D'ENTRETIEN A EMPLOYER	1.2.1 Reconnaître les symboles des produits à utiliser.	Symboles des produits.
	1.2.2 Reconnaître les signes de danger. ex: tête de mort	Signe de danger.
	1.2.3 Reconnaître le signe de produit inflammable. ex: langue de feu	Signe produit inflammable.
	1.2.4 Reconnaître le signe de produit explosif. ex: étincelle en explosion	Signe produit explosif.
	1.2.5 Reconnaître le produit toxique. ex: squelette de main	Produit toxique.

OBJECTIF GENERAL 1.0: ACQUERIR LES APTITUDES ET LES CONNAISSANCES PROPRES A L'AIDE-EPICIER

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
.2 EXPLIQUER LES REGLEMENTS EXIGES PAR L'EMPLOYEUR	1.2.1 S'informer auprès de l'employeur des règlements de l'entreprise.	Règlements de l'entreprise.
	1.2.2 Expliquer en ses mots les règlements de l'entreprise.	Idem.
	1.2.3 Questionner pour une meilleure compréhension.	Idem.
	1.2.4 Accepter l'application des règlements.	

OBJECTIF GENERAL 1.0: ACQUERIR LES APTITUDES ET LES CONNAISSANCES PROPRES A L'AIDE-EPICIER

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
3 RESPECTER SON HORAIRE DE TRAVAIL	1.3.1 Identifier l'heure du début du travail.	Horaire de travail.
	1.3.2 Identifier l'heure de fermeture.	Idem.
	1.3.3 Identifier le temps de la pause-café.	Idem.
	1.3.4 Identifier le temps accordé pour le repas.	Idem.
	1.3.5 Identifier les jours de travail durant la semaine.	Idem.
	1.3.6 Distinguer: jours de fête, congés statutaires et vacances.	Jours de fête Congés statutaires Vacances

OBJECTIF GENERAL 1.0: ACQUERIR LES APTITUDES ET LES CONNAISSANCES PROPRES A L'AIDE-EPICIER

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
TRAVAILLER LE SOIR OU LE JOUR	1.4.1 Reconnaître que le travail s'exécute le jour et le soir.	Horaire de travail.

OBJECTIF GENERAL 1.0: ACQUERIR LES APTITUDES ET LES CONNAISSANCES PROPRES A L'AIDE-EPICIER

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
.5 DECRIRE LES CONDITIONS PHYSIQUES RATTACHEES A L'EMPLOI D'AIDE-EPICIER	1.5.1 Distinguer si c'est un travail à l'intérieur ou à l'extérieur.	Intérieur, extérieur.
	1.5.2 Distinguer si c'est un travail dans un endroit chaud ou froid.	Chaud, froid.
	1.5.3 Distinguer si c'est un travail dans un lieu humide ou sec.	Humide, sec.
	1.5.4 Distinguer s'il y a des bruits et/ou vibrations.	Bruits, vibrations, fréquences, intensité.
	1.5.5 Distinguer s'il y a ou pas des risques de blessures.	Danger, blessures.
	1.5.6 Reconnaître l'atmosphère ambiante.	
	1.5.7 Identifier les principales activités physiques rattachées à l'emploi.	Psycho-motricité fine.

OBJECTIF GENERAL 2

ACQUERIR LES ATTITUDES SOLLICITEES PAR LE TRAVAIL D'AIDE-EPICIER:

Il est essentiel de reconnaître que l'élève déficient mental moyen, par un enseignement approprié, peut devenir un travailleur productif dans une entreprise.

Une approche réaliste assurera le développement d'habiletés sociales nécessaires à son acceptation dans un groupe de travail.

Développer des habiletés sociales à cet effet implique la création d'habitudes relatives à l'établissement et au maintien de relations satisfaisantes entre employé, employeur - employeur, employé.

OBJECTIF GENERAL 2.0: ACQUERIR LES ATTITUDES SOLLICITEES PAR LE TRAVAIL D'AIDE-EPICIER

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
.1 RETENIR LA CONFIANCE DE SON EMPLOYEUR	2.1.1 Respecter les engagements envers son employeur. 2.1.2 Démontrer de l'autonomie dans l'accomplissement du travail demandé.	Respect des engagements. Autonomie au travail.

OBJECTIF GENERAL 2.0: ACQUERIR LES ATTITUDES SOLLICITEES PAR LE TRAVAIL D'AIDE-EPICIER

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
.2 ETABLIR UN CLIMAT DE CONFIANCE AVEC SON EMPLOYEUR	2.2.1 Saluer son employeur aux moments opportuns.	Arrivée, départ, salut, bonjour, au revoir.
	2.2.2 Identifier les exigences de son employeur.	Les exigences de son employeur.
	2.2.3 Accepter les exigences de son employeur.	Les exigences de son employeur.
	2.2.4 Appliquer les exigences de son employeur.	Idem.
	2.2.5 Communiquer avec son employeur selon ses besoins.	Communication avec son employeur.

OBJECTIF GENERAL 2 0: ACQUERIR LES ATTITUDES SOLLICITEES PAR LE TRAVAIL D'AIDE-EPICIER

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
2.3 ENTRETENIR DE COURTES CONVERSATIONS AVEC SES COMPAGNONS DE TRAVAIL.	2.3.1 Saluer ses compagnons de travail à l'arrivée et au départ.	Arrivée, départ, temps approprié, salut, bonjour, au revoir, comment ça va?
	2.3.2 Reconnaître qu'il y a des temps pour la conversation.	Temps autorisé. Temps propice.
	2.3.3 Accepter qu'il y a des temps pour la conversation.	Idem.
	2.3.4 Répondre lorsqu'on lui adresse la parole.	Réponse. Conversation.

OBJECTIF GENERAL 2.0: ACQUERIR LES ATTITUDES SOLLICITEES PAR LE TRAVAIL D'AIDE-EPICIER

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
2.4 S'ADRESSER A SON PATRON AVEC RESPECT	2.4.1 Selon les normes du milieu, parler poliment à l'autorité au travail.	Politesse, savoir-vivre, respect, vocabulaire du milieu, expressions du milieu.

OBJECTIF GENERAL 2.0: ACQUERIR LES ATTITUDES SOLLICITEES PAR LE TRAVAIL D'AIDE-EPICIER

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
2.5 AU BESOIN, COLLABORER AVEC UN AUTRE EMPLOYE	2.5.1 Au besoin, demander de l'aide.	Demande d'aide.
	2.5.2 Démontrer de la disponibilité.	Disponibilité.

OBJECTIF GENERAL 2.0: ACQUERIR LES ATTITUDES SOLLICITEES PAR LE TRAVAIL D'AIDE-EPICIER

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
2.6 ADAPTER SON COMPORTEMENT AUX EXIGENCES DU MILIEU	2.6.1 Identifier les exigences du milieu.	Les exigences du milieu.
	2.6.2 Accepter les exigences du milieu.	Acceptation des exigences du milieu.
	2.6.3 Démontrer son acceptation des exigences du milieu.	Idem.
	2.6.4 Expliquer dans ses propres mots le bien fondé des exigences du milieu.	Le pourquoi.

OBJECTIF GENERAL 2.0: ACQUERIR LES ATTITUDES SOLLICITEES PAR LE TRAVAIL D'AIDE-EPICIER

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
2.7 EXECUTER LES CONSIGNES RECUES DU PATRON.	2.7.1 Ecouter les consignes reçues du patron.	Ecoute.
	2.7.2 Mémoriser les consignes reçues du patron.	Mémorisation.
	2.7.3 Accepter l'exécution des consignes reçues du patron.	Acceptation.
	2.7.4 Au besoin, demander plus d'explications.	Non compréhension.

OBJECTIF GENERAL 2.0: ACQUERIR LES ATTITUDES SOLLICITEES PAR LE TRAVAIL D'AIDE-EPICIER

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
2.8 PRODUIRE A UN RYTHME REPONDANT AUX NORMES DE L'EMPLOYEUR SANS QUE LA QUALITE DU TRAVAIL SOIT AFFECTEE.	2.8.1 Fournir régulièrement le rendement demandé.	Travail sous pression, relâche, contrat en retard.
	2.8.2 Persévérer malgré les échecs.	Echec et persévérance.

OBJECTIF GENERAL 2.0: ACQUERIR LES ATTITUDES SOLLICITEES PAR LE TRAVAIL D'AIDE-EPICIER

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
.9 SELON SES CAPACITES, PRODUIRE UNE QUANTITE MAXIMUM DE TRAVAIL.	2.9.1 Identifier les équipements requis pour l'aide-épicier.	Les Equipements requis.
	2.9.2 Utiliser correctement les équipements requis pour l'aide-épicier.	Idem.
	2.9.3 Identifier les matériaux requis pour l'aide-épicier.	Les matériaux requis.
	2.9.4 Utiliser correctement les matériaux requis pour l'aide-épicier.	Idem.
	2.9.5 Développer une méthode personnelle de travail.	Méthode de travail.
	2.9.6 Acquérir la notion de productivité de l'entreprise.	Productivité.
	2.9.7 Acquérir la notion de viabilité de l'entreprise.	Viabilité.
	2.9.8 Expliquer dans ses propres mots l'interrelation entre la productivité de l'individu et la viabilité de l'entreprise.	Productivité versus viabilité de l'entreprise.

OBJECTIF GENERAL 2.0: ACQUERIR LES ATTITUDES SOLLICITEES PAR LE TRAVAIL D'AIDE-EPICIER

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
.10 TRAVAILLER DANS UNE POSTURE CONVENABLE.	2.10.1 Adopter une position de travail à l'aise.	Posture au travail, distance, équilibre.
	2.10.2 Utiliser les bonnes techniques de manipulation.	Pesanteur, grosseur, portée, poussée, tirer, soulever.
	2.10.3 Utiliser adéquatement ses capacités physiques.	Endurance, constance, persévérance.

OBJECTIF GENERAL III

L'ELEVE DOIT ETRE CAPABLE D'EMBALLER LA MARCHANDISE D'EPICERIE:

En épicerie, la tâche d'emballeur requiert une méthode spécifique de travail. Il est très important pour le déficient moyen de connaître cette méthode, de façon à pouvoir l'appliquer dans un travail éventuel.

Il est essentiel, pour accomplir cette tâche, de faire la différence entre:

- marchandise sèche
- marchandise périssable
- marchandise cassante
- marchandise lourde
- marchandise légère

OBJECTIF GENERAL 3.0: L'ELEVE DOIT ETRE CAPABLE D'EMBALLER LES MARCHANDISES D'EPICERIE

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
1 RECONNAITRE LES MARCHANDISES LEGERES.	3.1.1 Acquérir la notion de "marchandise légère". 3.1.2 Identifier les marchandises légères comme: - boîte de céréales - boîte de biscuits - boîte de kleenex - ampoule électrique - linge à vaisselle. - assiette en aluminium - verre en plastique - sac de croustilles	Marchandise légère. Identification.

OBJECTIF GENERAL 3.0: L'ELEVE DOIT ETRE CAPABLE D'EMBALLER LES MARCHANDISES D'EPICERIE

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
.2 RECONNAITRE LES MARCHANDISES LOURDES.	3.2.1 Acquérir la notion de "marchandise lourde". 3.2.2 Identifier les marchandises lourdes comme: - toutes les boîtes de conserve - bouteille de liqueur - boîte de savon - sac de sucre - sac de farine - pot de confiture - pot de marinades - choux - navet	Marchandise lourde. Identification.

OBJECTIF GENERAL 3.0: L'ELEVE DOIT ETRE CAPABLE D'EMBALLER LES MARCHANDISES D'EPICERIE

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIPS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
.3 RECONNAITRE LES MARCHANDISES PERISSABLES.	3.3.1 Acquérir la notion de "marchandise périssable".	Marchandise périssable.
	3.3.2 Identifier les marchandises périssables comme: - beurre - fromage - yogourt - viande - fruits - légumes - crème glacée - pain - gâteaux - lait - crème - oeufs - biscuits - céréales - chocolat	Identification.

OBJECTIF GENERAL 3.0: L'ELEVE DOIT ETRE CAPABLE D'EMBALLER LES MARCHANDISES D'EPICERIE

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
.4 RECONNAITRE LES MARCHANDISES NON PERISSABLES.	3.4.1 Acquérir la notion de "marchandise non périssable".	Non périssable.
	3.4.2 Identifier les marchandises non périssables comme: - savon à laver - barre de savon - boîte de conserve - sac de poubelle - pot de marinades - pot de confiture ou gelée - ampoule électrique	Identification.

OBJECTIF GENERAL 3.0: L'ELEVE DOIT ETRE CAPABLE D'EMBALLER LES MARCHANDISES D'EPICERIE

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
.5 PLACER LES MARCHANDISES DANS LES SACS D'EMBALLAGE.	3.5.1 Utiliser le sac d'emballage approprié .	Sac d'emballage.
	3.5.2 Prévoir la quantité de sacs à utiliser.	Quantité.
	3.5.3 Mettre les marchandises lourdes au fond du sac d'emballage.	Marchandises lourdes.
	3.5.4 Mettre les marchandises légères par-dessus les marchandises lourdes.	Marchandises légères et lourdes.
	3.5.5 Mettre la viande dans des sacs de plastique spéciaux.	Viande dans des sacs de plastique.
	3.5.6 Mettre la crème glacée dans des sacs de plastique spéciaux.	Crème glacée dans des sacs de plastique.
	3.5.7 Manipuler avec précaution les objets fragiles; ex: bouteilles, ampoules électriques etc...	Objets fragiles.

OBJECTIF GENERAL 3.0: L'ELEVE DOIT ETRE CAPABLE D'EMBALLER LES MARCHANDISES D'EPICERIE

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
.6 PLACER LES SACS DE MARCHANDISES DANS LE CHARIOT.	3.6.1 Déposer avec précaution les sacs de marchandises dans le chariot.	Dépôt de marchandises.
	3.6.2 Disposer les sacs de marchandises côte à côte dans le chariot.	Disposition des marchandises.
	3.6.3 Utiliser plus d'un chariot si necessaire.	Utilisation du chariot.

OBJECTIF GENERAL 3.0: L'ELEVE DOIT ETRE CAPABLE D'EMBALLER LES MARCHANDISES D'EPICERIE

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
.7 TRANSPORTER LES SACS DE MARCHANDISES A L'AUTO DU CLIENT.	3.7.1 Demander au client s'il a besoin de transport.	Information.
	3.7.2 S'informer de l'endroit où est stationné sa voiture.	Information.
	3.7.3 Demander au client où déposer les marchandises dans la voiture.	Information.
	3.7.4 Faire ouvrir les portières ou le coffre arrière de la voiture.	Ouverture de portières ou coffre arrière.
	3.7.5 Déposer avec précaution et ordre les sacs de marchandises dans la voiture.	Dépôt de marchandises.
	3.7.6 Ne pas prendre dans ses bras plus que deux sacs de marchandises à la fois.	Transport contrôlé.

OBJECTIF GENERAL 3.0: L'ELEVE DOIT ETRE CAPABLE D'EMBALLER LES MARCHANDISES D'EPICERIE

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
8 PREPARER LES SACS DE MARCHANDISES POUR LE: "SERVICE DE DEPOT".	3.8.1 S'informer si le client désire le "Service à l'auto au dépôt".	Information.
	3.8.2 Brocher les étiquettes d'identification sur les sacs de marchandises.	Etiquetage.
	3.8.3 Placer les sacs de marchandises dans les boîtes à dépôt.	Dépôt de marchandises.
	3.8.4 Transporter les boîtes à dépôt sur le convoyeur.	Transport.
	3.8.5 Pousser les boîtes à dépôt de façon à ce que le convoyeur les achemine vers le "dépôt".	Poussage.
	3.8.6 Remettre les talons d'étiquettes d'identification au client pour qu'il puisse réclamer ses sacs de marchandises au "dépôt".	Remise d'étiquettes.

OBJECTIF GENERAL IV

L'ELEVE DOIT ETRE CAPABLE DE FAIRE L'ETALAGE DES FRUITS ET LEGUMES:

Une des tâches les plus importantes du travail en épicerie est celle de l'étalagiste. En effet, l'aide-épicier avec l'épicier ou le responsable de la section fruits et légumes, voit à ce que les comptoirs soient toujours convenablement remplis et bien disposés; car, dans le commerce, le tape à l'oeil est un facteur important qu'il faut exploiter.

Quand un item semble diminuer, le responsable de la section avec le jeune déficient moyen s'occupe d'aller en chercher dans l'entrepôt pour garnir de nouveau les comptoirs. Après que le responsable a vérifié si l'item a remplacé est en bon état et que le prix est bien indiqué, le déficient moyen place l'item manquant à son endroit indiqué.

Nous croyons que le service aux clients ne relève pas du déficient moyen mais plutôt du responsable de la section ou du gérant.

OBJECTIF GENERAL 4.0: L'ELEVE DOIT ETRE CAPABLE DE FAIRE L'ETALAGE DES FRUITS ET LEGUMES

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
4.1 CONNAITRE LES ENDROITS DE CHAQUE MARCHANDISE.	4.1.1 Nommer l'endroit où l'on dispose les légumes.	Endroit.
	4.1.2 Nommer l'endroit où l'on dispose les fruits.	Endroit.
	4.1.3 Identifier dans le magasin l'endroit où l'on place les légumes.	Endroit.
	4.1.4 Identifier dans le magasin l'endroit où l'on place les fruits.	Endroit.
	4.1.5 Distinguer l'endroit à légumes par rapport à l'endroit pour les fruits.	Endroit.
	4.1.6 Reconnaître les îlots de fruits et de légumes non refrigérés.	Ilots.
	4.1.7 Reconnaître les comptoirs à légumes et fruits spécialement refrigérés à cet endroit.	Comptoirs.

OBJECTIF GENERAL 4.0: L'ELEVE DOIT ETRE CAPABLE DE FAIRE L'ETALAGE DES FRUITS ET LEGUMES

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
4.2 LAVER LES FRUITS.	4.2.1 Mettre de l'eau dans le bac de lavage.	Les fruits. Action de mettre de l'eau.
	4.2.2 Déposer les fruits dans le bac à lavage.	Dépôt.
	4.2.3 Laver les fruits avec un linge ou une brosse.	Lavage.
	4.2.4 Assécher les fruits avec un linge.	Asséchage.
	4.2.5 Vider le bac à lavage.	Vidage.
	4.2.6 Nettoyer le bac à lavage.	Nettoyage.
	4.2.7 Ranger les linges et brosses.	Rangement.

OBJECTIF GENERAL 4.0: L'ELEVE DOIT ETRE CAPABLE DE FAIRE L'ETALAGE DES FRUITS ET LEGUMES

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
4.3 LAVER LES LEGUMES.	4.3.1 Mettre de l'eau dans le bac de lavage.	Légumes. Action de mettre de l'eau.
	4.3.2 Déposer les légumes dans le bac de lavage.	Dépôt.
	4.3.3 Laver les légumes avec un linge ou une brosse.	Lavage.
	4.3.4 Assécher les légumes avec un linge.	Asséchage.
	4.3.5 Vider le bac de lavage.	Vidage.
	4.3.6 Nettoyer le bac de lavage.	Nettoyage.
	4.3.7 Ranger les linges et les brosses.	Rangement.

OBJECTIF GENERAL 4.0: L'ELEVE DOIT ETRE CAPABLE DE FAIRE L'ETALAGE DES FRUITS ET LEGUMES

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
4.4 CLASSER LES FRUITS PAR CATEGORIES.	4.4.1 Nommer les fruits.	Fruits.
	4.4.2 Reconnaître les pommes.	Pommes.
	4.4.3 Reconnaître les oranges.	Oranges.
	4.4.4 Reconnaître les bananes.	Bananes.
	4.4.5 Reconnaître les pamplemousses.	Pamplemousses.
	4.4.6 Reconnaître les raisins.	Raisins.
	4.4.7 Reconnaître les poires.	Poires.
	4.4.8 Reconnaître les pêches.	Pêches.
	4.4.9 Reconnaître les citrons.	Citrons.
	4.4.10 Identifier l'endroit déterminé pour placer chaque catégorie de fruits.	Identifier.
	4.4.11 Disposer chaque catégorie de fruits à son endroit.	Disposition (endroit).
	4.4.12 Etiqueter les fruits.	Etiquetage.

OBJECTIF GENERAL 4.0: L'ELEVE DOIT ETRE CAPABLE DE FAIRE L'ETALAGE DES FRUITS ET LEGUMES

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
5 CLASSER LES LEGUMES PAR CATEGORIES.	4.5.1 Nommer les légumes.	Légumes.
	4.5.2 Reconnaître les patates.	Patates.
	4.5.3 Reconnaître les navets.	Navets.
	4.5.4 Reconnaître les carottes.	Carottes.
	4.5.5 Reconnaître les oignons.	Oignons.
	4.5.6 Reconnaître les choux.	Choux.
	4.5.7 Reconnaître les salades.	Salades.
	4.5.8 Reconnaître le céleri.	Céleri.
	4.5.9 Identifier l'endroit déterminé pour placer chaque catégorie de légumes.	Identification.
	4.5.10 Disposer chaque catégorie de légumes à son endroit.	Disposition (endroit).
	4.5.11 Etiquetter les légumes.	Etiquetage.

OBJECTIF GENERAL 4.0: L'ELEVE DOIT ETRE CAPABLE DE FAIRE L'ETALAGE DES FRUITS ET LEGUMES

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
4.6 UTILISER L'ETIQUETEUSE.	4.6.1 Reconnaître l'étiqueteuse (gun).	Etiqueteuse.
	4.6.2 Prendre l'étiqueteuse.	Etiqueteuse.
	4.6.3 Placer le bon rouleau de prix dans l'étiqueteuse.	Rouleau de prix.
	4.6.4 S'assurer d'avoir la bonne couleur d'étiquettes correspondante au département et à la catégorie de marchandises.	Couleur d'étiquettes.
	4.6.5 Manipuler adéquatement l'étiqueteuse.	Manipulation.

OBJECTIF GENERAL 4.0: L'ELEVE DOIT ETRE CAPABLE DE FAIRE L'ETALAGE DES FRUITS ET LEGUMES

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
4.7 POSER LES ETIQUETTES POUR QU'ELLES SOIENT VISIBLES.	4.7.1 Utiliser l'étiqueteuse.	Etiqueteuse.
	4.7.2 S'assurer qu'on à les bonnes étiquettes.	Etiquettes.
	4.7.3 S'assurer qu'on a le bon prix.	Bon prix.
	4.7.4 S'assurer qu'on a la bonne date.	Date.
	4.7.5 Poser l'étiquette en haut à droite sur les items appropriés.	Etiquetage.
	4.7.6 Poser l'étiquette sur le côté français.	Etiquetage.
	4.7.7 Poser l'étiquette pour qu'elle soit face au client.	Etiquetage.

OBJECTIF GENERAL 4.0: L'ELEVE DOIT ETRE CAPABLE DE FAIRE L'ETALAGE DES FRUITS ET LEGUMES

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
4.8 DISPOSER AGREABLEMENT LES FRUITS ET LEGUMES.	4.8.1 Identifier les fruits.	Identification.
	4.8.2 Identifier les légumes.	Identification.
	4.8.3 Connaître les endroits désignés pour l'étalage des fruits.	Endroits.
	4.8.4 Connaître les endroits désignés pour l'étalage des légumes.	Endroits.
	4.8.5 Vérifier si l'étiquetage est fait.	Etiquetage.
	4.8.6 Placer chaque sorte de fruits à l'endroit désigné par le responsable du département.	Etalage (action de placer).
	4.8.7 Placer chaque sorte de légumes à l'endroit désigné par le responsable du département.	Etalage (action de placer).
	4.8.8 S'assurer que les tablettes sont toujours remplies.	Remplissage.

OBJECTIF GENERAL V

L'ELEVE DOIT ETRE CAPABLE DE FAIRE L'ETALAGE DE LA MARCHANDISE D'EPICERIE:

Une des tâches les plus importantes du travail en épicerie est celle de l'étalagiste. En effet, l'aide-épicier avec l'épicier ou le responsable de la section marchandise d'épicerie, voit à ce que les comptoirs soient toujours convenablement remplis et bien disposés; car, dans le commerce, le tape à l'oeil est un facteur important qu'il faut exploiter.

Quand un item semble diminuer, le responsable de la section avec le jeune déficient moyen s'occupe d'aller en chercher dans l'entrepôt pour garnir de nouveau les comptoirs. Après que le responsable a vérifié si l'item a remplacé est en bon état et que le prix est bien indiqué, le déficient moyen place l'item manquant à son endroit indiqué.

Nous croyons que le service aux clients ne relève pas du déficient moyen mais plutôt du responsable de la section ou du gérant.

OBJECTIF GENERAL 5.0: L'ELEVE DOIT ETRE CAPABLE DE FAIRE L'ETALAGE DE LA MARCHANDISE D'EPICERIE

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
.1 CONNAITRE LES ENDROITS DE CHAQUE MARCHANDISE.	5.1.1 Nommer l'endroit où l'on dispose la marchandise dans le magasin.	Endroit.
	5.1.2 Identifier les endroits où l'on dispose la marchandise dans le magasin.	Endroit.
	5.1.3 Identifier les îlots où sont placés les spéciaux de la semaine.	Ilots.

L'OBJECTIF GENERAL 5.0: L'ELEVE DOIT ETRE CAPABLE DE FAIRE L'ETALAGE DE LA MARCHANDISE D'EPICERIE

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
.2 PLACER LA MARCHANDISE SUR LES TABLETTES APPROPRIEES.	5.2.1 Identifier chaque marchandise à déposer sur les tablettes.	Identification.
	5.2.2 Transporter la marchandise de l'entrepôt à l'endroit désigné.	Transport.
	5.2.3 Nettoyer, si nécessaire, la tablette à être remplie.	Nettoyage.
	5.2.4 Placer l'item le plus petit à gauche de la tablette.	Petit format.
	5.2.5 Placer l'item de format moyen à la suite du petit.	Moyen format.
	5.2.6 Placer l'item de format plus gros à la suite du moyen.	Gros format.
	5.2.7 Placer les items nouveaux à l'arrière des items déjà sur la tablette (rotation de la marchandise).	Avant-arrière.
	5.2.8 Eviter les espaces libres entre les items.	Espaces.
	5.2.9 Enlever, s'il y a lieu, la poussière sur la marchandise.	Epoussetage.

OBJECTIF GENERAL 5.0: L'ELEVE DOIT ETRE CAPABLE DE FAIRE L'ETALAGE DE LA MARCHANDISE D'EPICERIE

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
5.3 UTILISER L'ETIQUETEUSE.	5.3.1 Reconnaître l'étiqueteuse.	Etiqueteuse.
	5.3.2 Prendre l'étiqueteuse.	Etiqueteuse.
	5.3.3 Placer le bon rouleau de prix dans l'étiqueteuse.	Rouleau de prix.
	5.3.4 S'assurer d'avoir la bonne couleur d'étiquettes correspondant au département et à la catégorie de marchandise.	Couleur d'étiquettes.
	5.3.5 Manipuler adéquatement l'étiqueteuse.	Manipulation.

OBJECTIF GENERAL 5.0: L'ELEVE DOIT ETRE CAPABLE DE FAIRE L'ETALAGE DE LA MARCHANDISE D'EPICERIE

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
.4 POSER LES ETIQUETTES POUR QU'ELLES SOIENT VISIBLES.	5.4.1 Utiliser l'étiqueteuse.	Etiqueteuse.
	5.4.2 S'assurer qu'on a les bonnes étiquettes.	Idem.
	5.4.3 S'assurer qu'on a les bons prix.	Idem.
	5.4.4 S'assurer qu'on a la bonne date.	Idem.
	5.4.5 Poser l'étiquette en haut à droite sur les items appropriés.	Idem.
	5.4.6 Poser l'étiquette sur le côté français.	Idem.
	5.4.7 Poser l'étiquette pour qu'elle soit face au client.	Idem.

OBJECTIF GENERAL VI

L'ELEVE DOIT SAVOIR DISPOSER LES PRODUITS REFRIGERES DANS LES CONGELATEURS:

Les produits refrigérés exigent de la manutention et des soins spécifiques, il est donc important qu'une attention particulière soit apportée pour la conservation de ces produits.

C'est pourquoi la responsabilité première pour les produits congelés relève du responsable de la section qui verra à indiquer au déficient moyen, le travail à exécuter pour disposer les produits refrigérés dans les congélateurs.

OBJECTIF GENERAL 6.0: L'ELEVE DOIT SAVOIR DISPOSER LES PRODUITS REFRIGERES DANS LES CONGELATEURS

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
1 IDENTIFIER LES PRODUITS A CONGELER.	6.1.1 Nommer les produits à congeler.	Produits à congeler.
	6.1.2 Reconnaître la crème glacée.	Crème glacée.
	6.1.3 Reconnaître les jus.	Jus.
	6.1.4 Reconnaître les fruits.	Fruits.
	6.1.5 Reconnaître T.V. dinners (fast food)	Fast food.
	6.1.6 Reconnaître les légumes.	Légumes.
	6.1.7 Reconnaître les gâteaux.	Gâteaux.

OBJECTIF GENERAL 6.0: L'ELEVE DOIT SAVOIR DISPOSER LES PRODUITS REFRIGERES DANS LES CONGELATEURS.

OBJECTIF TERMINAL	OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CONTENU NOTIONNEL
2 PLACER LES PRODUITS A CONGELER DANS LES CONGELATEURS	6.2.1 Identifier les congélateurs pour crème glacée.	Identification.
	6.2.2 Identifier les congélateurs pour autres produits à congéler.	Identification.
	6.2.3 Identifier chaque produit à congeler à placer dans le congélateur.	Identification.
	6.2.4 Transporter la marchandise de l'entrepôt au congélateur.	Transport.
	6.2.5 Nettoyer si nécessaire, le congélateur à être rempli.	Nettoyage.
	6.2.6 Placer l'item le plus petit à gauche de la tablette.	Petit - gauche.
	6.2.7 Placer l'item de format moyen à la suite du petit.	Moyen, plus petit.
	6.2.8 Placer l'item de format plus gros à la suite du moyen.	Plus gros, moyen.
	6.2.9 Placer les items nouveaux à l'arrière des items déjà sur la tablette.	Avant-arrière.
	6.2.10 Eviter les espaces libres entre les items.	Espaces.
	6.2.11 Enlever, s'il y a lieu, la poussière sur la marchandise.	Epoussetage.